



# Room Service

## SNACK

12.00 – 21.30

### VELOUTÉ DE POTIMARRON 20

Poivrons rouges / Gingembre / Pépins de courge torrifiés  
Kürbiscremesuppe / Rote Paprika / Ingwer / Kürbiskerne  
Pumpkin cream soup / Red pepper / Ginger / Pumpkin seeds

### SALADE CAESAR AU POULET 36

Caesar-Salat mit Huhn  
Chicken Caesar Salad

### TARTARE DE BŒUF DE BLONAY 42

(160g) Frites à l'ancienne / Salade mesclun  
Rindfleisch Tartar / Pommes Frites Rustikal / Mesclun Salat  
Beef Tartar / Old-fashioned fries / Mesclun salad

### BEEF & CHEESEBURGER 42

Frites à l'ancienne / Salade mesclun  
Pommes Frites Rustikal / Mesclun Salat  
Old-fashioned fries / Mesclun salad

## NOTRE SÉLECTION DE NUIT DÈS 21.30

### SALADE VERTE 16

Huile d'olive et vinaigre balsamique / Graines torrifiées  
Blattsalate / Olivenöl-Balsamico Dressing / Geröstete Körner  
Green salad / Olive oil & balsamic dressing / Roasted seeds

### TAGLIATELLES FRAÎCHES A L'HUILE D'OLIVE & PARMESAN 26

Frische Tagliatelle / Olivenöl und Parmesan  
Tagliatelle pasta / olive oil and parmesan cheese

### Accompagnées de 34

Sauce tomate légèrement épicée ou sauce bolognaise  
Leicht scharfe Tomatensauce oder Bolognese Sauce  
Slightly spiced tomato sauce or Bolognese sauce

### SALADE DE FRUITS FRAIS 15

Frischer Obstsalat  
Fresh fruit salad

## SÉLECTION OF THE CHEF

12.00–14.00 & 19.00–21.30

## LES PLATS

### FILETS DE PERCHES DU LÖTSCHBERG FAÇON MEUNIÈRE 50

Chou-vert / Salsifis / Pommes de terre vapeur  
Egli Filets vom Lötschberg «Müllerin Art» / Kohlrabi /  
Schwarzwurzel / Salzkartoffeln  
Perch fillets from Lötschberg / Green cabbage / Salsify /  
Steamed potatoes

### SUPRÊME DE POULARDE SUISSE 46

Pâtes Risoni truffées façon risotto / Courge / Persil  
Risoni Pasta "Risotto-Art" mit Trüffel / Kürbis / Petersilie  
Swiss Poulard supreme / Truffled Risoni pasta "risotto style" /  
Pumpkin / Parsley

### TAGLIATELLES FRAÎCHES 44

Légèrement crémees & truffées  
Frische Tagliatelle / Leicht cremig und getrüffelt  
Fresh tagliatelle / Slightly creamed with truffle

## CHEESES & DESSERTS

### TARTELETTE POMMES & POIRES 16 FAÇON TATIN, GLACE BERGAMOTE

Apfel & Birne Tartelette Tatin / Bergamotte Eis  
Apple & pear tartlet "Tatin style" / Bergamot ice cream

### GÂTEAU MOELLEUX AU SIROP D'ÉRABLE 16

Crème noix de coco / Glace vanille  
Kuchen mit Ahornsirup / Kokosnusscreme / Vanille Eis  
Maple syrup soft cake / Coconut cream / Vanilla ice cream

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS SERVIS À L'ASSIETTE 22

Servis avec ses garnitures et corbeille de pains  
Käsespezialitäten-Teller, mit Garnitur und Brotkorb  
Refined cheese platter, traditional garnish and bread



Végétarien  
Vegetarisch  
Vegetarian



Sans gluten  
Glutenfrei  
Gluten-free



Sans lactose  
Laktosefrei  
Lactose-free

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSES / TVA & SERVICE INCLUS  
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN / INKL. SERVICE & MWST.  
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS / VAT & SERVICE INCLUDED



GRAND  
HOTEL  
DULAC  
V E V E Y



516

