

Les Hors d'œuvres

Caviar „Sélection Olden“

50 gr.

Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde et à l'aneth

Balik - Salmon trilogy with mustard and dill sauce

Balik - Lachstrilogie mit Senf-Dillsauce

Composition d'homard à la Catalane

Lobster Catalane

Hummer à la Catalane

Tartare de thon rouge, salade de Wakame et sorbet aux agrumes

Tuna tartar, Wakame and citrus fruit sherbet

Tuna Tartar mit Wakame und Zitrusfrüchte Sorbet

Les Hors d'œuvres chauds

Ravioli à la ricotta, épinards, tomates cerises et pesto

Ravioli with ricotta and spinach, cherry tomatoes and pesto

Ricotta und Spinat Ravioli mit Kirschtomaten und Pesto

Risotto à la truffe noire du Périgord

Risotto with black Périgord truffles

Risotto mit schwarzem Périgord Trüffel

Paccheri aux fruits de mer

Paccheri with seafood

Paccheri mit Meeresfrüchten

Chitarrini aux morilles et copeaux de parmesan

Chitarrini with morels and parmesan shavings

Chitarrini mit Morcheln und Parmesan Späne

Les potages

Potage de légumes du marché

Fresh vegetable soup

Marktfrische Gemüsesuppe

Bisque de langoustines parfumé à la fine champagne

Langoustine bisque perfumed with Cognac

Langusten Bisque parfûmiert mit Cognac

Crème de potiron à la vanille

Creamed pumpkin soup with vanilla

Kürbiscremesuppe mit Vanille

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons

Lambs lettuce with bacon and croutons

Nüsselersalat mit Speck und Croutons

Salade de roquette, parmesan et tomates cerises

Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes

Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan

Composition de salade, copeaux de foie gras et pointes d'asperges

Salad composition with foie gras shavings and asparagus tips

Salatkomposition mit Foie Gras Späne und Spargelspitzen

Salade d'avocat, tomates et burrata

Avocado salad with tomatoes and Burrata

Avocado - Tomaten Salat mit Burrata

Les spécialités de l'Olden

Spaghettini „Sciué Sciué“

Penne à la Vodka

Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises

Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes

Kalbs Milanaise mit Rucola und Kirschtomaten

Emincé de veau à la Zurichoise et rösti

Sliced veal Zürich style with Rösti

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Poussin de la ferme grillé à la moutarde (France)

Grilled baby farm chicken with mustard

Grilliertes Freiland-Stubenküken mit Senf

Loup de mer de ligne à la méditerranéenne

Sea bass Mediterranean style

Wolfsbarsch nach mediterranischer Art

Les poissons et les viandes

Pavé de loup de mer braisé au citron et câpres

Sea bass braised in citron and caper

Wolfsbarsch mit Zitrone und Kapern geschmort

Filets de sole roulés sur épinards en branches et sauce crème et caviar

Filet of sole rolled on spinach and cream sauce and caviar

Seezungenfilet gerollt auf Blattspinat, Crèmesauce und Kaviar

Ossobuco „Gremolata“, risotto au parmesan

Ossobuco "Gremolata" with parmesan risotto

Ossobuco „Gremolata“ mit Parmesan Risotto

Baby côte de veau grillé

Grilled Baby veal chop

Grilliertes Baby Kalbskotlet

Filet de boeuf Stroganoff

Beef tenderloin Stroganoff

Rindsfilet Stroganoff

Mille-feuille de filet de bœuf aux bolets sur purée de carottes

Beef mille-feuille with mushrooms on carrots puree

Mille-feuille vom Rindsfilet mit Steinpilzen auf Karottenpüree

Carré d'agneau

Rack of lamb

Lammkaree

Sauf avis contraire toutes nos viandes sont de provenance Suisse

Pour certains mets il y a la possibilité de demander une petite portion comme entrée

Unless otherwise specified, all meat is of Swiss origin- Small portions of certain dishes are available as an appetizer

Gewisse Gerichte sind als Vorspeise auch in kleiner Portion erhältlich – Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch
(Reduction CHF 5.—)