



Les mets du bar de l'Olden

De 14h30 à 18h00

		CHF
Oona Caviar Osietra Carat "Sélection Olden" (CH)	50 g.	395.—
Saumon fumé de Ciernes-Charbon, sauce au raifort Smoked salmon with horseradish sauce		45.—
Carpaccio de filet de bœuf "Cipriani" Beef tenderloin Carpaccio, "Cipriani"		43.—
Salade "Orientale" aux gambas sautées "Oriental" salad with sautéed prawns		53.—
Wagyu club sandwich		138.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes		26.—
Potage de légumes du marché Fresh vegetable soup		19.—
Spaghetti "Sciué Sciué"		33.—
Penne à la Vodka		35.—
Assiette de raclette et sa garniture traditionnelle		34.—

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.—)

Nous sommes heureux de vous donner des informations détaillées sur les allergènes possibles dans chaque plat

We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten



Pavé de loup de mer à la méditerranéenne Sea bass fillet Mediterranean style	67.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti Veal sausage, onion sauce, Rösti	43.—
Milanaise de veau, salade roquette et tomates cerises Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes	76.—
Filet de bœuf Beef tenderloin	70.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti	63.—
Strudel aux pommes, sauce à la vanille Apple strudel with vanilla sauce	23.—
Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style	22.—
Mousse au chocolat Toblerone Toblerone chocolate mousse	20.—
Glaces artisanales Vanille, moca, caramel, pistache, fraise Vanilla, mocha, caramel, pistachio, strawberry	21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, ananas et basilic, chocolat, fruits des bois Lemon, mango, pineapple and basil, chocolate, wild berries	21.—

Snack

Toast farci garni	24.—
-------------------	------