



Les hors d'œuvres froids et chaud

CHF

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Oona Caviar N°103 – traditionnel „Sélection Olden” (CH) | 50 gr. / 125 gr. | 395.— / 988.— |
| Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i> | | 40.— |
| Carpaccio de filet de bœuf "Cipriani" <i>Beef tenderloin Carpaccio "Cipriani"</i> | | 40.— |
| Duo de foie gras de canard <i>Duck foie gras selection</i> | | 56.— |
| Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <i>Balik salmon trilogy with mustard sauce</i> | | 56.— |
| Tortelli au parmesan, ragout de bœuf Oxtail <i>Parmesan tortelli, Oxtail beef stew</i> | | 41.— |

Les potages

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i> | | 22.— |
| Potage Grisonnais <i>Barley soup Grison</i> | | 23.— |
| Potage goulasch <i>Goulash soup</i> | | 23.— |
| Bisque de langoustines parfumée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i> | | 32.— |

Les salades

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| Salade de lentilles et petits légumes, sauce citronette <i>Lentils and baby vegetable salad, citronette dressing</i> | | 28.— |
| Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i> | | 28.— |
| Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i> | | 28.— |
| Salade César au suprême de volaille jaune (FR) <i>Caesar salad with corn fed chicken breast</i> | | 36.— |
| Salade Orientale aux gambas sautées <i>"Oriental" salad with sautéed prawns</i> | | 52.— |



Les spécialités de l'Olden

CHF

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|------|
| Spaghettini „Sciué Sciué” | | | 35.— |
| Penne à la Vodka | | | 37.— |
| Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i> | | | 52.— |
| Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i> | | | 78.— |
| Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i> | | | 65.— |
| Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i> | | | 64.— |
| Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style</i> | pour 2 personnes for 2 persons | p.p. p.p. | 96.— |

Les poissons et les viandes

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|------|
| Filet de sole meunière, pommes purée et épinard <i>Filet of sole, meuniere, mashed potatoes and spinach</i> | | | 79.— |
| Filet de turbot mi-cuit, pommes purée et légumes du marché <i>Monkfish filet mi-cuit, mashed potatoes and vegetables</i> | | | 80.— |
| Baby côte de veau, sauce à la crème, purée de pommes de terre et légumes <i>Veal chop, cream sauce, mashed potatoes and vegetables</i> | | | 89.— |
| Filet de bœuf Wellington à la mode du chef <i>Wellington beef tenderloin chef style</i> | | | 77.— |
| Entrecôte double, sauce béarnaise <i>Double entrecôte, béarnaise sauce</i> | pour 2 personnes for 2 persons | p.p. p.p. | 85.— |
| Joue de veau au Barolo, polenta poêlée et légumes <i>Veal cheek Barolo with fried polenta and vegetables</i> | | | 64.— |
| Olden Cheeseburger de veau du Saanenland, tomates, avocats et sauce cocktail <i>Olden veal cheeseburger with tomatoes, avocado and cocktail sauce</i> | | | 55.— |
| Wagyu "Miyazaki" sandwich | | | 86.— |

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



Les spécialités à la truffe d'Alba

CHF

Tartare de veau et salade d'artichauts
Beef tartare with artichoke salad

98.—

Carpaccio de bœuf
Beef carpaccio

85.—

Tagliolini « cacio e pepe »

80.—

Piccatine de veau, pommes purée et haricots verts
Veal piccatine, mashed potatoes and green beans

110.—

Toutes les assiettes à la truffe blanche d'Alba sont garnies de 4 gr. de truffes

Pour les enfants

Salade tomates et mozzarella

18.—

Penne bolognaise

18.—

Penne pesto

18.—

Chicken nuggets et pommes frites

20.—



Les Desserts et Fromages

CHF

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------|-----|------|
| Mousse au chocolat Toblerone <i>Toblerone chocolate mousse</i> | | | | 22.— |
| Moelleux au chocolat, glace à la vanille et sauce aux fraises <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream and strawberry sauce</i> | | | | 28.— |
| Tiramisu | | | | 25.— |
| Tarte Tatin Olden, glace vanille | | | | 28.— |
| Fruits des bois et crème double de Gstaad <i>Wild berries and local double cream</i> | | | | 34.— |
| Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i> | | | | 24.— |
| Crêpes Suzette | | pour 2 personnes | p.p | 38.— |
| Glaces artisanales Vanille, moka, caramel, pistache, cannelle <i>Vanilla, mocha, caramel, pistachio, cinnamon</i> | | | | 21.— |
| Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, ananas et basilic, noix coco <i>Lemon, mango, berries, chocolate, pineapple and basil, coconut</i> | | | | 21.— |
| Assiette de fromage <i>Cheese plate</i> | | | | 30.— |