



Les hors d'œuvres froids et chaud

CHF

Oona Caviar N°103 – traditionnel „Sélection Olden“ (CH)	50 gr. / 125 gr.	200.— / 495.—
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>		32.—
Carpaccio de filet de bœuf "Cipriani" <i>Beef tenderloin Carpaccio "Cipriani"</i>		32.—
Duo de foie gras de canard <i>Duck foie gras selection</i>		38.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <i>Balik salmon trilogy with mustard sauce</i>		45.—
Tortelli au parmesan, ragout de bœuf Oxtail <i>Parmesan tortelli, Oxtail beef stew</i>		33.—

Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		18.—
Potage Grisonnais <i>Barley soup Grison</i>		19.—
Potage goulasch <i>Goulash soup</i>		19.—
Bisque de langoustines parfumée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		26.—

Les salades

Salade de lentilles et petits légumes, sauce citronette <i>Lentils and baby vegetable salad, citronette dressing</i>		22.—
Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>		22.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		22.—
Salade César au suprême de volaille jaune (FR) <i>Caesar salad with corn fed chicken breast</i>		29.—
Salade Orientale aux gambas sautées <i>"Oriental" salad with sautéed prawns</i>		40.—



Les spécialités de l'Olden

CHF

Spaghettini „Sciué Sciué”			28.—
Penne à la Vodka			30.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d' artichaut frais et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>			42.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>			55.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>			52.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>			52.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style</i>		pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p.	77.—

Les poissons et les viandes

Filet de sole meunière, pommes purée et épinard <i>Filet of sole, meuniere, mashed potatoes and spinach</i>			63.—
Filet de turbot mi-cuit, pommes purée et légumes du marché <i>Monkfish filet mi-cuit, mashed potatoes and vegetables</i>			64.—
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>			75.—
Filet de bœuf Wellington à la mode du chef <i>Wellington beef tenderloin chef style</i>			62.—
Entrecôte double, sauce béarnaise <i>Double entrecôte, béarnaise sauce</i>		pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p.	68.—
Joue de veau au Barolo, polenta poêlée et légumes <i>Veal cheek Barolo with fried polenta and vegetables</i>			52.—
Olden Cheeseburger de veau du Saanenland, tomates, avocats et sauce cocktail <i>Olden veal cheeseburger with tomatoes, avocado and cocktail sauce</i>			45.—
Wagyu "Miyazaki" sandwich			72.—

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

80.—

Carpaccio de bœuf
Beef carpaccio

68.—

Cappelletti « cacio e pepe »

64.—

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

88.—

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

Pour les enfants

Salade tomates et mozzarella

16.—

Penne bolognaise

16.—

Penne pesto

16.—

Chicken nuggets et pommes frites

20.—



Les Desserts et Fromages

CHF

Mousse au chocolat Toblerone
Toblerone chocolate mousse

18.—

Tiramisu

20.—

Fruits des bois et crème double de Gstaad
Wild berries and local double cream

34.—

Assiette de fromage
Cheese plate

25.—