



## Les hors d'œuvres froids

CHF

Oona Caviar Osietra Carat „Sélection Olden” (CH)	50 gr.	395.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <b>Balik salmon trilogy with mustard sauce</b>		56.—
Tartare de sériole, brunoise de légumes, croûtons et mayonnaise au basilic <b>Yellowtail tartare, vegetable brunoise, croûtons and basil mayonnaise</b>		45.—
Trilogie de foie gras de canard, chutney de pommes et gelée de sureau <b>Trilogy of foie gras, apple chutney and elder jelly</b>		55.—

## Les hors d'œuvres chauds

Duo de crevettes rouges de Mazzara, gelée à l'orange <b>Red shrimp duo « Mazzara », orange jelly</b>		59.—
Tagliolini à l'homard parfumé au lime <b>Lobster taglioni lime scented</b>		58.—
Ravioli farcie au „Brasato”, crème de parmesan et glace au beurre noisettes <b>Ravioli filled with „Brasato”, parmesan cream with nutty-butter ice cream</b>		39.—
Risotto au caille, croquant de fruits séchés et grenade <b>Risotto with quail, crisp of dried fruits and pomegranate</b>		38.—

## Les potages

Potage de légumes du marché <b>Fresh vegetable soup</b>		21.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes (I) <b>Capon broth with cappelletti and vegetable brunoes</b>		25.—
Bisque de langoustine parfumé au cognac <b>Langoustine bisque scented with Cognac</b>		32.—

## Les salades

Endives marinées, carottes et gingembre, croquettes de céleri rave panée au couscous <b>Marinated endives with carottes and ginger, celery root croquettes breaded with couscous</b>		34.—
Salade Doucette, œuf poché et feuille de Oona Caviar <b>Lambs lettuce salad, poached egg and Oona caviar leaves</b>	sans feuille de Caviar	38.— 30.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <b>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</b>		28.—



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

## **Les poissons et les viandes**

Filet de sole poêlé, sauce au pop-corn et curcuma, salade d'épinard aigre et doux <b>Fried filet of sole, pop-corn sauce, turmeric and spinach salad sweet and sour</b>	79.—
Pavé de loup de mer, sauce aux pommes vertes, mousseline de cèleri-rave et baby légumes <b>Fried sea bass, green apple sauce, celeriac mousseline and baby vegetables</b>	74.—
Magret de canard, sauce au concombre, topinambour et carottes <b>Duck breast, cucumber sauce, topinambour and carottes</b>	68.—
Baby côte de veau, sauce périgourdine, pommes sautées et feuille d'épinards aux beurre <b>Baby veal chop, périgourdine sauce, sautéed potatoes and spinach leaves with butter</b>	93.—
Filet de bœuf en croûte à la milanaise, légumes du marché <b>Beef tenderloin in Milanese crust, fresh vegetables</b>	76.—
Pièce de filet de bœuf, sauce béarnaise <b>Beef tenderloin, béarnaise sauce</b>	pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p. 89.—

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