



Les hors d'œuvres

CHF

Oona Caviar Osietra Carat „Sélection Olden" (CH)	50 gr.	395.—
Crevettes rouges de Mazara crues, eau de tomate, burrata brûlée et glace à l'origan <i>Raw Mazara shrimps, tomato water, burrata and oregano ice cream</i>		57.—
Cannolo Sicilien au ricotta et tomates séchées sur crème de brocoli <i>Cannolo Sicilian style with ricotta and dried tomatoes on broccoli cream</i>		39.—
Jambon de canard fumé, chutney au pommes et gelée de concombre <i>Smoked duck ham, apples chutney and cucumber jelly</i>		42.—
Duo de foie gras de canard, chutney de pommes et gelée au sureau <i>Trilogy of duck foie gras, apple chutney and elder jelly</i>		54.—
Ravioli farcie au „Brasato", crème de parmesan et glace au beurre noisettes <i>Ravioli filled with „Brasato", parmesan cream with nutty-butter ice cream</i>		39.—
Tagliatelle rouges sur veloutée au feuilles de navets et „vongole" (G / I) <i>Red tagliatelle on velvety turnip greens and clams</i>		42.—
Risotto à la courge, pétale de pecorino et croquants à l'amaretto <i>Pumpkin Risotto, pecorino and amaretto crisps</i>		38.—

Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		21.—
Crème de carottes et gingembre <i>Carottes and ginger cream soup</i>		25.—

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>		30.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		30.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		38.—



Les spécialités de l'Olden

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

Les poissons et les viandes

Tagliata de thon sur polenta blanche et cœur de „Puntarelle” (VNM) Tuna tagliata on white polenta and „Puntarelle”	55.—
Mi-cuit de filet de turbot, pommes écrasées et légumes sautées Fillet of turbot mi-cuit, mashed potatoes and sautéed vegetables	79.—
Filet de bœuf fumé et grillé, sauce au poivre verte, pommes purée et baby légumes, Grilled smoked tenderloin, green pepper sauce, mashed potatoes and baby vegetables,	81.—
Ossobuco à la Milanaise “Gremolada” Ossobuco Milanese “Gremolada”	65.—
Baby côte de veau, sauce périgourdine pommes sautées et feuille d'épinards aux beurre Baby veal chop, périgourdine sauce, sautéed potatoes and spinach leaves with butter	93.—
Entrecôte de bœuf, pommes de terre au romarin et légumes grillées Sirloin steak, rosemary potatoes and grilled vegetables	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