



Propositions du Chef

| | CHF |
|---|------------|
| Soupe du jour | 23.— |
| Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et gelée de sureau <i>Duck terrine of foie gras, apple chutney and elder jelly</i> | 48.— |
| Salade doucette à l'œuf poché et truffes du Périgord <i>Lambs lettuce with poached egg and Périgord truffles</i> | 68.— |
| Tagliolini "Cacio e pepe" et truffes du Périgord <i>Cheese and pepper Tagliolini and Périgord truffles</i> | 68.— |
| Ravioli au ricotta, asparagus et tomates séchées <i>Ricotta ravioli, asparagus and dried tomatoes</i> | 39.— |

Toutes les assiettes à la truffe Périgord sont garnies de 5 gr. de truffes (1gr. CHF 8.--)



Les hors d'œuvres

CHF

| | | |
|---|--------|-------|
| Oona Caviar Osietra Carat „Sélection Olden” (CH) | 50 gr. | 395.— |
| Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) Balik salmon trilogy with mustard sauce | | 56.— |
| Tartare de sériole, brunoise de légumes, croûtons et mayonnaise au basilic Yellowtail tartare, vegetable brunoise, croutons and basil mayonnaise | | 45.— |
| Asperges vertes selon désir Green asparagus prepared to your choice | | 39.— |
| Ravioli farcie au „Brasato”, crème de parmesan et glace au beurre noisettes Ravioli filled with „Brasato”, parmesan cream with nutty glazed butter | | 39.— |
| Risotto aux asperges et langoustine Risotto with asparagus and langoustine | | 52.— |
| Endives marinées, carottes et gingembres, croquettes de céleri rave panées au couscous Marinated endives with carottes and ginger, celery root croquettes breaded with couscous | | 34.— |

Les potages

| | | |
|--|--|------|
| Potage de légumes du marché Fresh vegetable soup | | 21.— |
| Bisque de langoustine parfumé au cognac Langoustine bisque scented with Cognac | | 32.— |

Les salades

| | | |
|--|--|------|
| Salade doucette aux lardons et croûtons Lambs lettuce with bacon and croutons | | 26.— |
| Salade de roquette, parmesan et tomates cerises Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes | | 26.— |



| 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 (F) Grilled baby farm chicken with mustard | 64.— |
| Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) Sea bass Mediterranean style | pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p. 96.— |
| 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

| | |
|---|------|
| Filets de sole meunière, pommes purées et feuille d'épinard au beurre Fillets of sole meunière, potato purée and spinach leaves in butter | 74.— |
| Baby côte de veau, asperges vertes, pommes sautées et sauce hollandaise Baby veal chop, green asparagus, sautéed potatoes and hollandaise sauce | 93.— |
| Entrecôte "tagliata", salade roquette, parmesan et tomates cerises Beef sirloin "tagliata", rocket salad, parmesan and cherry tomatoes | 68.— |

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 Desserts et Fromages

| | CHF |
|---|------|
| Salade de fruits frais et sorbet maison Fresh fruits salad with home-made sherbet | 28.— |
| Strudel aux pommes, sauce à la vanille et glace à la cannelle Apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream | 23.— |
| Mousse au chocolat Toblerone Toblerone chocolate mousse | 20.— |
| Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style | 22.— |
| Moelleux au chocolat, glace à la vanille et sauce aux fruits des bois Warm chocolate cake with vanilla ice cream and berry sauce | 28.— |
| Glaces artisanales Vanille, moka, caramel, pistache, fraises Vanilla, mocha, caramel, pistachio, strawberry | 21.— |
| Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, ananas et basilic Lemon, mango, berries, chocolate, pineapple and basil | 21.— |
| Assiette de fromages Cheese plate | 30.— |