



## *Proposition du chef*

Salade César au suprême de poulet

**Caesar salad with chicken breast**

*Cesar Salat mit Pouletbrust*

CHF 38.—



Tartare de veau aux truffes d'été

**Veal tartar with summer truffles**

*Kalbstartar mit Sommertrüffel*

CHF 55.—



Crème froide de petit pois, menthe et crevettes rouges de Mazzaro

**Peas cream soup, mint and red shrimps from Mazzaro**

*Erbsencremesuppe, Minze und rote Krevetten von Mazzaro*

CHF 29.—



Spaghetti à l'eau de tomate et palourdes

**Spaghetti with tomato water and clams**

*Spaghetti mit Tomatenwasser und Venusmuscheln*

CHF 38.—



Risotto aux chanterelles

**Risotto with chanterelles**

*Risotto mit Pfifferlingen*

CHF 38.—



Tataki de sériole et salade tiède asiatique

**Yellowtail tataki with lukewarm Asiatic salad**

*Tataki von der Gelbschwanzmakrele und lauwarmer Asiatischer-Salat*

CHF 42.—



Filet de bœuf, chanterelles et pommes purée

**Beef tenderloin, chanterelles and mashed potato**

*Rindsfilet, Pfifferlinge und Kartoffelpüree*

CHF 74.—

\*Truffe CHF 5.— par gr.

# Le menu de l'Olden

## Les salades et hors d'œuvres

CHF

Salade verte ou mêlée

21.—

**Green or mixed salad**

Grüner oder gemischter Salat

Salade doucette aux lardons et croûtons

23.—

**Lambs lettuce with bacon and croutons**

Nüssler Salat mit Speck und Croutons

Salade Orientale aux gambas sautées

50.—

**"Oriental" salad with sautéed prawns**

Orientalischer Salat mit sautierten Garnelen

Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort

42.—

**Smoked salmon with horseradish sauce**

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce

Carpaccio de filet de bœuf "Cipriani"

38.—

**Beef tenderloin Carpaccio "Cipriani"**

Rindsfilet Carpaccio "Cipriani"

Potage de légumes du marché

18.—

**Fresh vegetable soup**

Marktfrische Gemüsesuppe

Tonnarelli, huile à l'ail et piments sur carpaccio de thon, poutargue et céleri vert

36.—

**Tonnarelli, garlic and chili oil on tuna Carpaccio, "bottarga" and green celery**

Tonnarelli in Knoblauchöl und Peperoncini auf Thunfischcarpaccio, Bottarga und grüner Sellerie

## Les poissons et les viandes

Filet de sole poché, crème de carottes et gingembres, chips violettes (F / NL)

72.—

**Poached fillet of sole, crème of carrot and ginger sauce, purple potato chips**

Poschiertes Seezungenfilet, Karotten- Ginger Cremesauce, violette Kartoffelchips

Olden Cheeseburger de veau du Saanenland, tomates, avocats et sauce cocktail

42.—

**Olden Saanenland veal cheeseburger with tomatoes, avocado and cocktail sauce**

Olden Saanenland-Kalbs Cheeseburger mit Tomaten, Avocado und Cocktail Sauce

Entrecôte de boeuf "tagliata", roquette, parmesan et tomates cerises

68.—

**Entrecote tagliata with rocket leaves, parmesan and cherry tomatoes**

Tagliata vom Entrecôte, Ruccola, Parmesan und Cherrytomaten

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

(Réduction 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 de l'Olden

CHF

Spaghettini "Sciué Sciué"				33.—
Penne à la "Vodka"				35.—
Milanaise de veau, salade roquette et tomates cerises <b>Veal Milanaise with rocket salad and cherry tomatoes</b> <i>Kalbsschnitzel Mailänder Art, Rucola und Kirschtomaten</i>				75.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <b>Sliced veal Zürich style with Rösti</b> <i>Zürcher Kalbsgeschneitzertes mit Rösti</i>				62.—
Poussin de la ferme à la moutarde (F) <b>Baby farm chicken with mustard</b> <i>Grilliertes Freiland-Stubenküken mit Senf</i>				58.—
Saucisse de veau du Saanenland, rösti et sauce à l'oignon <b>Veal sausage Saanenland, Rösti and onion sauce</b> <i>Kalbsbratwurst aus dem Saanenland, Rösti und Zwiebelsauce</i>				39.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F / GR) <b>Sea bass Mediterranean style</b> <i>Wolfsbarsch nach mediterranischer Art</i>	pour 2 personnes <b>for 2 persons</b> für 2 Personen	p.p. <b>p.p.</b> p.p		93.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut et œuf croquant <b>Beef tartar "Olden", artichoke salad and egg</b> <i>Kalbstartar "Olden", Artischocken Salat mit Ei</i>				52.—

## Les desserts et fromages

Tiramisu				24.—
Mousse au chocolat Toblerone <b>Toblerone chocolate mousse</b> <i>Toblerone Schokoladenmousse</i>				20.—
Cappuccino glacé à l'italienne <b>Soft ice Cappuccino Italien style</b> <i>Eis Cappuccino italienische Art</i>				22.—
Crêpes Suzette (seulement le soir)	pour 2 personnes	p.p		38.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, pistaches, caramel, café <b>Vanilla, cinnamon, pistachio, caramel, coffee</b> Vanille, Zimt, Pistazien, Karamell, Kaffee				21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, ananas-basilic <b>Lemon, mango, berries, chocolate, pineapple-basil</b> Zitrone, Mango, Beeren, Schokolade, Ananas-Basilikum				21.—
Assiette de fromages				30.—