



Les hors d'œuvres froids

Caviar Osietra imperial „Sélection Olden” (CH)	50 gr.	395.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <i>Balik salmon trilogy with mustard sauce</i>		57.—
Variations de foie gras, chutney de mangue, gelée au fleur de sureau et balsamique <i>Foie gras selections, mango chutney, elder flower jelly and balsamic</i>		57.—
Tartare de thon parfumé au lime, variation de navettes aigre-douce <i>Tuna tartare lime scented, sweet and sour turnip selections</i>		43.—

Les hors d'œuvres chauds

Ravioli del Plin farcie au "Brasato " crème de tomates, fondue de parmesan et crumble au basilic <i>Ravioli del Plin, "Brasato" with tomatoes, parmesan fondue and basil crumble</i>		39.—
Poulpe étuvé au citronnelle sur velouté de courge, pétales d'oignons et chips de pain <i>Steamed octopus on pumpkin velouté, onion petals and bread chips</i>		38.—
Céleri-rave sur coulis de tomates, sauce au rucola, olives "Taggiasche", chips au sésame noire <i>Celery rave on tomato coulis, rucola sauce, olives "Taggiasche" and black sesame chips</i>		34.—
Risotto aux agrumes, ragout de bœuf, fromage de la Gruyère parfumée au romarin <i>Risotto with citrus fruits, beef ragout, Gruyère cheese rosemary scented</i>		42.—

Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		22.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes (l) <i>Capon broth with cappelletti and vegetable brunoise</i>		23.—
Bisque de langoustines parfumée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		32.—

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>		29.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		25.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		38.—
Couscous, baby légumes et sauce citronnée <i>Couscous, baby vegetables and lemon sauce</i>		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			79.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti			68.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) Grilled baby farm chicken with mustard			66.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) Sea bass Mediterranean style		pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p.	98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg			56.—

Les poissons et les viandes

Mi-cuit de langoustine, croquettes de riz basmati et légumes asiatiques Langoustine mi-cuit, Basmati rice, croquettes and Asian vegetables			82.—
Filet de sole, sauce teriyaki, ratatouille et chips de pommes de terre violets Filet of sole, sauce teriyaki, ratatouille and purple potato chips			78.—
Tranche de turbot sur crème de pommes de terre à l'aneth, épinards et citron confit Turbot on mashed potatoes and dill, spinach, lemon confit			80.—
Bio Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes Bio Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables (Bio)			96.—
Pièces de filet de bœuf, sauce béarnaise Slices of beef tenderloin, béarnaise sauce		pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p.	92.—
Carré d'agneau en croûte de pistache, pommes gratin, aubergine et menthe Lamb rack in pistachio crust, potato gratin, eggplant and mint			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

	<i>CHF</i>
Salade d'artichaud, tomate concassée et parmesan <i>Artichoke salad, tomatoes and parmesan</i>	82.—
Carpaccio de bœuf	92.—
Œuf croquant sur fromage fondant <i>Crisp egg on melted cheese</i>	88.—
Tagliolini « cacio e pepe »	88.—
Piccatine de veau, risotto au parmesan et haricots verts <i>Veal piccatine, parmesan risotto and green beans</i>	118.—

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



Les Desserts et Fromages

	<i>CHF</i>
Variation de chocolat	30.—
Bavarois au pistache et madeleine au citron <i>Pistachio bavarois and lemon madeleine</i>	28.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad <i>Wild berries and Gstaad double cream</i>	34.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>	24.—
Crêpes Suzette	38.—
	pour 2 personnes p.p
Glaces artisanales Vanille, moka, caramel, pistache, cannelle <i>Vanilla, mocha, caramel, pistachio, cinnamone</i>	21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, ananas et basilic <i>Lemon, mango, berries, chocolate, pineapple and basil</i>	21.—
Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	30.—



Les vins de desserts

CHF

Suisse

1103	Petite Arvine Cuvée Théo, H. Valloton, Fully	2012	Demie	105.—
------	--	------	-------	-------

France

1202	Château D'Yquem	2015	Demie	530.—
1268	Château Monestier, La Tour Terre Vieilles	2007	1.0 dl	16.—

Italie

1302	Nettare Bianco, Dal Forno	1995	Demie	245.—
1301	Ben Rye, Passito di Pantelleria	2015	Demie	95.—

Allemagne / Autrice

1351	Grüner Veltliner Eiswein, Schloss Gobelsburg	2001	Demie	220.—
1350	Riesling Beerenauslese, Ohligsberg, Molitor	2005	Demie	130.—

Afrique du sud

1354	Vin de Costance, Klein Costantia	2000	Demie	210.—
------	----------------------------------	------	-------	-------

Portugal

13252	Fonseca Vintage Porto	1970		1'510.—
13255	Quinta di Noval	1995	Demie	210.—