



Les hors d'œuvres

CHF

Caviar Osietra impérial „Sélection Olden“ (CH)	50 gr.	395.—
Carpaccio de crevettes rouges et mozzarella de buffalo, sauce fruits de la passion <i>Prawn carpaccio and buffalo mozzarella tartar with passion fruit sauce</i>		57.—
Cannolo farcie à la ricotta et tomates séchées sur crème de brocoli <i>Canolo stuffed with ricotta cheese and dried tomatoes on broccoli cream</i>		39.—
Saumon mariné à la betterave, chutney de mangue et gelée de pommes grenade <i>Salmon marinated with beetroot, mango chutney and pomegranate jelly</i>		45.—
Duo de foie gras de canard, pommes caramélisées et gelée de fleur de sureau, sauce aux figues <i>Duo of duck foie gras, caramelized apples and edel flower jelly, fig sauce</i>		56.—

Les pâtes

Ravioli del Plin 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.—
Tagliolini à l'homard, tomates cerises et crumble méditerranéenne <i>Lobster Tagliolini, cherry tomatoes and Mediterranean crumble</i>		46.—
Risotto à la courge, langoustine, poutargue et coulis de persil <i>Pumpkin risotto, langoustine, bottarga and parsley coulis</i>		48.—

Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		22.—
Crème de châtaigne, poire au romarin et réduction de vin du Porto <i>Crema of chestnut, rosemary pear and Port wine reduction</i>		25.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes <i>Capon broth with cappelletti and vegetable brunoises</i>		25.—

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.—



Les spécialités de l'Olden

	CHF
Spaghetтини „Sciué Sciué”	35.—
Penne à la Vodka	37.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	79.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	68.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>	66.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style</i>	pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p. 98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>	56.—

Les poissons et les viandes

Tataki de thon en croute de grain de pavot, salade wakame au miel et soja <i>Tuna Taki in a poppyseed crust, wakame salad with honey and soja</i>	65.—
Tranche de turbot, mousse au champagne, caviar, purée de pommes de terre et légumes <i>Turbot, champagne mousse, caviar, mashed potatoes and fresh vegetables</i>	95.— (sand Caviar CHF 80.—)
Filet de bœuf, sauce aux épinards et balsamique, pommes de terre aux noisettes et légumes <i>Beef tenderloin, spinach and balsamic sauce, potato mille-feuille with hazelnuts and vegetables</i>	82.—
Jarret de veau braisée, risotto parfumé aux agrumes et légumes <i>Braised veal shank, citrus flavoured risotto with vegetables</i>	pour 2 personnes p.p. 75.— for 2 persons p.p.

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

				CHF
Tarte tatin Olden, glace à la vanille et crumble aux fraises <i>Tarte Tatin Olden, vanilla ice cream and strawberry crumble</i>				26.—
Gâteau, crème au chocolat blanc et lime, gelée au champagne, glace à l'yahourt et framboises <i>Sponge cake, white chocolate and lime crème, champagne jelly and yoghurt raspberry ice cream</i>				30.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad <i>Wild berries with double cream from Gstaad</i>				34.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>				24.—
Crêpes Suzette		pour 2 personnes	p.p	38.—
Glaces artisanales Vanille, moka, caramel, pistache, cannelle <i>Vanilla, mocha, caramel, pistachio, cinnamon</i>				21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, ananas et basilic <i>Lemon, mango, wild berries, chocolate, pineapple and basil</i>				21.—
Assiette de fromages <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.—