



## Les hors d'œuvres

CHF

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	270.—
	100 gr.	525.—
	250 gr.	1320.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit		130.—
<b><i>Caviar on brioche and fried egg</i></b>		
Carpaccio de crevettes rouges et mozzarella de buffalo, sauce fruits de la passion		57.—
<b><i>Prawn carpaccio and buffalo mozzarella tartar with passion fruit sauce</i></b>		
Cannolo farcie à la ricotta et tomates séchées sur crème de brocoli		39.—
<b><i>Canolo stuffed with ricotta cheese and dried tomatoes on broccoli cream</i></b>		
Saumon mariné à la betterave, chutney de mangue et gelée de pommes grenade		46.—
<b><i>Salmon marinated with beetroot, mango chutney and pomegranate jelly</i></b>		
Duo de foie gras de canard, pommes caramélisées et gelée de fleur de sureau, sauce aux figues		56.—
<b><i>Duo of duck foie gras, caramelized apples and edel flower jelly, fig sauce</i></b>		

## Les pâtes

Ravioli del Plin farcie au „Brasato”, crème de parmesan et glace au beurre noisettes		42.—
<b><i>Ravioli filled with "Brasato", parmesan cream with nutty-butter ice cream</i></b>		
Tagliolini à l'homard, tomates cerises et crumble méditerranéenne		46.—
<b><i>Lobster Tagliolini, cherry tomatoes and Mediterranean crumble</i></b>		
Risotto à la courge, langoustine, poutargue et coulis de persil		48.—
<b><i>Pumpkin risotto, langoustine, bottarga and parsley coulis</i></b>		

## Les potages

Crème de châtaigne, poire au romarin et réduction de vin du Porto		25.—
<b><i>Crema of chestnut, rosemary pear and Port wine reduction</i></b>		
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes		25.—
<b><i>Capon broth with cappelletti and vegetable brunoes</i></b>		
Bisque de langoustines parfumée au Cognac		36.—
<b><i>Langoustine bisque scented with Cognac</i></b>		

## Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons		29.—
<b><i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i></b>		
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises		25.—
<b><i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i></b>		
Salade de tomates vésuviennes et burrata		38.—
<b><i>Tomato salad with burrata</i></b>		



## Les spécialités de l'Olden

	CHF
Spaghettini „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. 98.— for 2 persons p.p.
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.—
Darne 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. 78.— 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 <b><i>Artichoke salad, tomatoes and parmesan</i></b>	82.—
Carpaccio de bœuf	92.—
Œuf croquant sur fromage fondant <b><i>Crisp egg on melted cheese</i></b>	88.—
Tagliolini « cacio e pepe »	88.—
Piccatine de veau, risotto au parmesan et haricots verts <b><i>Veal piccatine, parmesan risotto and green beans</i></b>	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.—