

Le menu de l'Olden

Les salades et hors d'œuvres

CHF

Salade verte ou mêlée Green or mixed salad Grüner oder gemischter Salat	21.—
Salade doucette aux lardons et croûtons Lambs lettuce with bacon and croutons Nüssler Salat mit Speck und Croutons	23.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata Tomato salad with burrata Tomaten Salat mit Burrata	33.—
Couscous aux légumes cuits et crus, sauce au ricotta et avocat Couscous with fresh vegetables, ricotta and avocado sauce Couscous mit frischem Gemüse, Ricotta und Avocado Sauce	30.—
Salade Orientale aux gambas sautées "Oriental" salad with sautéed prawns Orientalischer Salat mit sautierten Garnelen	51.—
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort Smoked salmon with horseradish sauce Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce	43.—
Carpaccio de filet de bœuf "Cipriani" Beef tenderloin Carpaccio "Cipriani" Rindsfilet Carpaccio "Cipriani"	39.—
Potage de légumes du marché Fresh vegetable soup Marktfrische Gemüsesuppe	19.—
Spaghetti "Vongoles", tomate et basilic Spaghetti with clams, tomato and basil Spaghetti mit Venusmuscheln, Tomaten und Basilikum	38.—

Les poissons et les viandes

Filets des perchettes, beurre et sauge, risotto au parmesan Filletts of perch with butter, sage and parmesan risotto Egli Filets, Butter und Salbei, Parmesan Risotto	42.—
Olden Cheeseburger de veau du Saanenland, tomates, avocats et sauce cocktail Olden Saanenland veal cheeseburger with tomatoes, avocado and cocktail sauce Olden Saanenland-Kalbs Cheeseburger mit Tomaten, Avocado und Cocktail Sauce	43.—
Baby côte de veau, purée de pommes de terre, légumes et sauce aux morilles Veal chop, vegetables, mashed potatoes and morel sauce Kalbskotlette, Gemüse, Kartoffelpüree und Morchel Sauce	93.—
Entrecôte de bœuf, sauce amandes, poireau aigres-doux, carottes et pommes de terre Beef entrecote, almond sauce, sweet and sour leeks, carrots and potatoes Rinds Entrecôte, Mandelsauce, süss und sauer Lauch, Karotten und Kartoffeln	65.—

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

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch – Gewisse Gerichte sind als Vorspeise auch in kleiner Portion erhältlich
(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 Veal Milanaise with rocket salad and cherry tomatoes <i>Kalbschnitzel Mailänder Art, Rucola und Kirschtomaten</i>				72.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti <i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i>				63.—
Poussin de la ferme à la moutarde (F) Baby farm chicken with mustard <i>Grilliertes Freiland-Stubenküken mit Senf</i>				59.—
Saucisse de veau du Saanenland, rösti et sauce à l'oignon Veal sausage Saanenland, Rösti and onion sauce <i>Kalbsbratwurst aus dem Saanenland, Rösti und Zwiebelsauce</i>				39.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F / GR) Sea bass Mediterranean style <i>Wolfsbarsch nach mediterranischer Art</i>	pour 2 personnes for 2 persons für 2 Personen	p.p. p.p. p.p		93.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut et œuf croquant Beef tartar "Olden", artichoke salad and egg <i>Rindstartar "Olden", Artischocken Salat mit Ei</i>				53.—
Les desserts et fromages				
Fruits des bois, meringue et crème double Wild berries, meringue and double cream <i>Waldbeeren, Meringue und Doppelcreme</i>				28.—
Tiramisu				20.—
Mousse au chocolat Toblerone Toblerone chocolate mousse <i>Toblerone Schokoladenmousse</i>				20.—
Moelleux au chocolat, glace à la vanille et sauce aux fraises Warm chocolate cake with vanilla ice cream and strawberry sauce <i>Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Erdbeerensauce</i>				28.—
Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style <i>Eis Cappuccino italienische Art</i>				20.—
Crêpes Suzette (seulement le soir)	pour 2 personnes	p.p		38.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, pistaches, caramel, café Vanilla, cinnamon, pistachio, caramel, coffee Vanille, Zimt, Pistazien, Karamell, Kaffee				18.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, ananas-basilic Lemon, mango, berries, chocolate, pineapple-basil Zitrone, Mango, Beeren, Schokolade, Ananas-Basillikum				18.—
Assiette de fromages				30.—



Proposition du chef

Le Caviar
Disponible sur commande

Homard sur crème d'haricots verts, sauce au lait de soja et yuzu
Lobster on creamed beans, soya milk and yuzu sauce
Hummer auf grüne Bohnen-Creme, Sojamilch und Yuzu Sauce
CHF 54.—

Caesar Salad
CHF 36.—

Vitello tonnato
CHF 36.—

Gazpacho Andalouse, croûtons au basilic
Gazpacho Andalusia, basil croutons
Gazpacho auf andalusische Art, Basilikum Croutons
CHF 23.—

Risotto au ragout de poulpe, burrata légèrement fumée et limette
Octopus ragout risotto, lightly smoked burrata and lime
Tintenfischragout Risotto, leicht geräucherter Burrata und Limette
CHF 41.—

Ravioli aux aubergines à la « Parmigiana » et coulis de tomates
Eggplant ravioli « Parmigiana » and tomato coulis
Auberginen Ravioli « Parmigiana » und Tomaten Coulis
CHF 39.—