

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.—
Cœur de laitue, mangue, olives, baies des goji et fromage feta Baby lettuce, mango, olives, goji berries and feta cheese Baby Lattichsalat, Mango, Oliven, Goji Beeren und Fetakäse	28.—
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.—
Tonnarelli, huile à l'ail et piments sur carpaccio de thon, poutargue et céleri vert Tonnarelli, garlic and chili oil on tuna Carpaccio, "bottarga" and green celery Tonnarelli in Knoblauchöl und Peperoncini auf Thunfischcarpaccio, Bottarga und grüner Sellerie	39.—

Les poissons et les viandes

Filets des perchettes, beurre et sauge, risotto au parmesan Fillets of perch with butter, sage and parmesan risotto Eglifilets, 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.—
Filet de bœuf, artichauts, pommes purée et truffes Beef tenderloin, artichokes, potato puree and truffles Rindsfilet, Artischocken, Kartoffelpüree und Trüffel	82.—

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 Veal Milanaise with rocket salad and cherry tomatoes <i>Kalbsschnitzel 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 p.p. 93.— for 2 persons p.p. für 2 Personen p.p
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut et œuf croquant Beef tartar "Olden", artichoke salad and egg <i>Rindstatar "Olden", Artischocken Salat mit Ei</i>	53.—

Les desserts et fromages

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 Erdbeersauce</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-Basilikum	18.—
Assiette de fromages	30.—



Proposition du chef

Duo de tartare de thon, coulis de tomates jaunes, wakame et sellerie rave confit

Duo of tuna tartare, yellow tomatoes coulis, wakame and celery root confit

Duo vom Thunfischtartar, gelbe Tomaten Coulis, Wakame und Sellerie Confit

CHF 42.—

Salade de lentilles, gelée de pêche et gingembre, guacamole

Lentil's salad, peach and ginger gelee, guacamole

Linsensalat, Pfirsich und Ingwer-Gelee, Guacamole

CHF 28.—

Riso al salto, langoustines grillées, salade de "puntarelle",

bisque parfumée aux fruits de la passion

Riso al salto, grilled langoustine, salad "puntarelle" and passion fruit bisque

Riso al salto, grillierte Langustinen, "Puntarelle" Salat und Passionsfrucht Bisque

CHF 52.—

Plin farcie au parmesan et fines herbes, ragout de «Brasato»,

cerises et sauce aux safran

Plin with parmesan cheese and herbs filling, "Brasato" stew,

cherry and saffron sauce

Plin gefüllt mit Parmesan und Kräutern, «Brasato» Ragout,

Kirschen und Safransauce

CHF 42.—

Poulpe sauté, légumes à l'asiatique, sauce à la noix de coco et lime,

croquettes de pommes de terre

Sauteed octopus, Asiatic vegetables, coconut and lime sauce,

potato croquettes

Sautierter Tintenfisch, Asiatisches Gemüse, Kokosnuss und Limettensauce,

Kartoffelkroketten

CHF 48.—

Filets de sole en croute de basilic, sauce au balsamique, pommes rôties,

salade d'artichaud cuit et cru

Filets of sole in basil crust, balsamic sauce, roast potatoes and artichoke salad

Seezungenfilets in Basilikumkruste, Balsamico Sauce,

Bratkartoffeln und Artischockensalat

CHF 72.—