

La Carte de Midi

Les hors d'œuvres

		CHF
Caviar Oscietre sélection A Golden, Iran	50 gr.	270.—
	100 gr.	525.—
	250 gr.	1320.—
Caviar Oscietre sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		130.—
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort <i>Smoked salmon with horseradish sauce</i>		48.—
Carpaccio de filet de bœuf "Olden" <i>Beef tenderloin Carpaccio "Olden"</i>		44.—
Viande séchée et fromage à rebibes <i>Mountain dried beef and shaved aged cheese</i>		41.—
Ceviche de loup de mer, jardinière de légumes aigre-doux et chutney de mangue <i>Sea bas Ceviche, sweet and sour vegetables, mango chutney</i>		50.—
Jambon de canard fumé, sauce aux pommes, gingembre, bouquet de salade <i>Smoked duck ham, apple and ginger sauce, salad bouquet</i>		38.—
Assiette de Raclette et sa garniture traditionnelle		35.—
Ravioli del Plin à la ricotta et herbes, crème au safran et coulis aux amandes <i>Ravioli del Plin with ricotta cheese and herbs, saffron cream and almond coulis</i>		39.—
Salade de quinoa, légumes et sauce au yahourt <i>Quinoa salad, vegetables and yoghurt sauce</i>		29.—
Tonnarelli, huile à l'ail et piments, thon frais, poutargue et céleri vert <i>Tonnarelli, garlic and chili oil, fresh tuna, "bottarga" and green celery</i>		39.—
Riso al salto, langoustine grillée, feuilles de navet, et bisque parfumée à la vanille <i>Riso al Salto, grilled langoustine, turnip leaves, vanilla scented bisque</i>		53.—

Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées <i>„Oriental“ salad with sautéed prawns</i>		53.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		38.—
Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs lettuce with bacon and croutons</i>		27.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		23.—
Salade de poulet, grain de sésame noires, céleri et mayonnaise à l'avocat (FR) <i>Chicken salad, black sesame, celery and avocado mayonnaise</i>		48.—



Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>	CHF 20.—
Potage Grisonnais <i>Barley soup Grison</i>	23.—
Potage goulasch <i>Goulash soup</i>	23.—

Les spécialités de l'Olden

Spaghettoni „Sciué Sciué“	33.—
Penne à la Vodka	35.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	77.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti <i>Veal sausage, onion sauce, Rösti</i>	43.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	66.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>	64.—
Tartare de boeuf "Olden", salade d'artichaut et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>	54.—

Les poissons et les viandes

Filets de sole meunière, pommes purées et feuilles d'épinard au beurre <i>Filets of sole meunière, potato purée and buttered spinach leaves</i>	76.—
Pavé de loup de mer à la méditerranéenne <i>Sea bass fillet Mediterranean style</i>	69.—
Entrecôte "Tagliata", pommes de terre au four, julienne de légumes et poires caramélisées <i>Beef sirloin "Tagliata", oven baked potatoes, fresh vegetables and caramelised pears</i>	70.—
Joue de veau au Barolo, polenta croquante et légumes <i>Veal cheek Barolo, crisp polenta and vegetables</i>	68.—

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
Salade de fruits frais et sorbet maison <i>Fresh fruit salad with home-made sherbet</i>	30.—
Strudel aux pommes, sauce à la vanille et glace à la cannelle <i>Apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i>	25.—
Mousse au chocolat Toblerone <i>Toblerone chocolate mousse</i>	22.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>	24.—
Gâteaux du jour	16.—
Glaces artisanales Vanille, moka, caramel, pistache, canelle <i>Vanilla, mocha, caramel, pistachio, cinnamon</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 fromages <i>Cheese plate</i>	30.—