



Les mets du bar de l'Olden

De 14h30 à 19h00

	CHF
Salade verte ou mêlée Green or mixed salad Grüner oder gemischter Salat	21.—
Salade Doucette aux lardons et croûtons Lamb's lettuce with bacon and croutons Nüssler Salat mit Speck und Croutons	23.—
Salade de tomate vésuviennes et burrata Tomato salad with burrata Tomaten Salat mit Burrata	33.—
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.—

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



Spaghetti "Sciué Sciué"	33.—
Penne à la Vodka	35.—
Milanaise de veau, salade roquette et tomates cerises Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes Kalbsschnitzel Mailänder Art, Rucola und Kirschtotamen	72.—
Saucisse de veau du Saanenland, rösti et sauce à l'oignon Veal sausage Saanenland, rösti and onion sauce Kalbsbratwurst aus dem Saanenland, Rösti und Zwiebelsauce	39.—
Filets de sole en croute de basilic, sauce au balsamique, pommes rôtie, salade d'artichaud cuit et cru Filets of sole in basil crust, balsamic sauce, roast potatoes and artichoke salad Seezungenfilets in Basilikumkruste, Balsamico Sauce, Bratkartoffel und Artischockensalat	72.—
Tiramisu	20.—
Mousse au chocolat Toblerone Toblerone chocolate mousse Toblerone Schokoladenmousse	20.—
Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style Eis Cappuccino italienische Art	20.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, pistaches, caramel, café Vanilla, cinnamon, pistachio, caramel, coffee Vanille, Zimt, Pistazien, Karamell, Kaffee	18.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits des bois, chocolat, ananas et basilic Lemon, mango, berries, chocolate, pineapple-basi, Zitronen, Mango, Beeren, Schokolade, Ananas-Basilikum	18.—