



12.00 – 14.30 & 19.00 – 21.30

Les salades et hors d'œuvres

CHF

Salade verte ou mûlée Green or mixed salad Grüner oder gemischter Salat	19.—
Salade doucette aux lardons et croûtons Lambs lettuce with bacon and croutons Nüssler Salat mit Speck und Croutons	21.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata Tomato salad with burrata Tomaten Salat mit Burrata	30.—
Cœur de laitue, mangue, olives, baies de goji et fromage feta Baby lettuce, mango, olives, goji berries and feta cheese Baby Lattichsalat, Mango, Oliven, Goji Beeren und Fetakäse	25.—
Salade Orientale aux gambas sautées "Oriental" salad with sautéed prawns Orientalischer Salat mit sautierten Garnelen	46.—
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort Smoked salmon with horseradish sauce Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce	39.—
Carpaccio de filet de bœuf "Cipriani" Beef tenderloin Carpaccio "Cipriani" Rindsfilet Carpaccio "Cipriani"	35.—
Potage de légumes du marché Fresh vegetable soup Marktfrische Gemüsesuppe	17.—

Les poissons et les viandes

Filets des perchettes, beurre et sage, risotto au parmesan Fillets of perch with butter, sage and parmesan risotto Eglifilets, Butter und Salbei, Parmesan Risotto	39.—
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	38.—
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	84.—
Filet de boeuf, artichauts, pommes purée et truffes Beef tenderloin, artichokes, potato puree and truffles Rindsfilet, Artischocken, Kartoffelpüree und Trüffel	74.—



Les spécialités de l'Olden

	CHF
Spaghettini "Sciué Sciué"	30.—
Penne à la "Vodka"	32.—
Milanaise de veau, salade roquette et tomates cerises Veal Milanais with rocket salad and cherry tomatoes <i>Kalbschnitzel Mailänder Art, Rucola und Kirschtomaten</i>	68.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti <i>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</i>	56.—
Poussin de la ferme à la moutarde (F) Baby farm chicken with mustard <i>Grilliertes Freiland-Stubenküken mit Senf</i>	52.—
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>	35.—
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>	47.—

Les desserts et fromages

Tiramisu	18.—
Mousse au chocolat Toblerone Toblerone chocolate mousse <i>Toblerone Schokoladenmousse</i>	18.—
Assiette de fromages	27.—

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