

## Les hors d'œuvres froids

CHF

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	270.—
	100 gr.	525.—
	250 gr.	1320.—
Caviar Imperial sélection A Golden, Iran	100 gr.	950.—
	250 gr.	2375.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		130.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <i>Balik salmon trilogy with mustard sauce</i>		57.—
Variations de foie gras, chutney de mangue, gelée au fleur de sureau et balsamique <i>Foie gras selections, mango chutney, elder flower jelly and balsamico</i>		57.—
Tartare de thon parfumé au lime, variation de navettes aigre-douce <i>Lime scented tuna tartare, sweet and sour turnip selections</i>		43.—

## Les hors d'œuvres chauds

Ravioli del Plin farcie au "Brasato "crème de tomates, fondue de parmesan et crumble au basilic <i>Ravioli del Plin, "Brasato" with tomatoes, parmesan fondue and basil crumble</i>		42.—
Poulpe étuvé au citronnelle sur velouté de courge, pétales d'oignons et chips de pain <i>Steamed octopus on pumpkin velouté, onion petals and bread chips</i>		39.—
Céleri-rave sur coulis de tomates, sauce au rucola, olives "Taggiasche", chips au sésame noire <i>Celery rave on tomato coulis, rucola sauce, olives "Taggiasche" and black sesame chips</i>		34.—
Risotto aux agrumes, ragout de bœuf, fromage de la Gruyère parfumé au romarin <i>Risotto with citrus fruits, beef ragout, rosemary scented Gruyère cheese</i>		42.—

## Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		22.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes (l) <i>Capon broth with cappelletti and vegetable brunoise</i>		25.—
Bisque de langoustines parfumée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		36.—

## Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs' lettuce with bacon and croutons</i>		29.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		25.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		38.—
Couscous au baby légumes et sauce citronnée <i>Couscous with baby vegetables and lemon sauce</i>		30.—



## Les spécialités de l'Olden

CHF

Spaghettini „Sciué Sciué”			35.—
Penne à la Vodka			37.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <b>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</b>			79.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <b>Sliced veal Zürich style with Rösti</b>			68.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) <b>Grilled baby farm chicken with mustard</b>			66.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <b>Sea bass Mediterranean style</b>	pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p.		98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant <b>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</b>			56.—

## Les poissons et les viandes

Mi-cuit de langoustine, croquettes de riz basmati et légumes asiatiques <b>Langoustine mi-cuit, Basmati rice, croquettes and Asian vegetables</b>			82.—
Filet de sole, sauce teriyaki, ratatouille et chips de pommes de terre violet <b>Filet of sole, sauce teriyaki, ratatouille and purple potato chips</b>			78.—
Darne de turbot sur crème de pommes de terre à l'aneth, épinard et citron confit <b>Turbot filet on creamed potatoes and dill, spinach, lemon confit</b>			80.—
Bio Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes <b>Bio Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables</b>			96.—
Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise <b>Filet of beef tenderloin, béarnaise sauce</b>	pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p.		92.—
Carré d'agneau en croûte de pistache, pommes gratin, aubergine parfumée à la menthe <b>Lamb rack in pistachio crust, potato gratin, eggplant mint scented</b>			72.—

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 <b><i>Artichoke salad, tomatoes and parmesan</i></b>	82.—
Carpaccio de bœuf	92.—
Œuf croquant sur fromage fondant <b><i>Crisp egg on melted cheese</i></b>	88.—
Tagliolini « cacio e pepe »	88.—
Piccatine de veau, risotto au parmesan et haricots verts <b><i>Veal piccatine, parmesan risotto and green beans</i></b>	118.—

Toutes les assiettes à la truffe blanche d'Alba sont garnies de 4 gr. de truffes



## Les Desserts et Fromages

	<i>CHF</i>
Variation de chocolat	30.—
Bavarois au pistache et madeleine au citron <i>Pistachio bavarois and lemon madeleine</i>	28.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad <i>Wild berries and Gstaad double cream</i>	34.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>	24.—
Crêpes Suzette	38.—
	pour 2 personnes p.p
Glaces artisanales Vanille, cannelle, café, pistache, caramel <i>Vanilla, cinnamon, coffee, pistachio, caramel</i>	21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, noix de coco, ananas et basilic <i>Lemon, mango, berries, chocolate, coconut, pineapple and basil</i>	21.—
Assiette de fromage <i>Cheese plate</i>	30.—



## Les vins de desserts

CHF

### *Suisse*

1103 Petite Arvine Cuvée Théo, H. Valloton, Fully 2012 Demie 105.—

### *France*

1202 Château D'Yquem 2015 Demie 530.—

1268 Château Monestier, La Tour Terre Vieilles 2007 1.0 dl 16.—

### *Italie*

1302 Nettare Bianco, Dal Forno 1995 Demie 245.—

1301 Ben Rye, Passito di Pantelleria 2015 Demie 95.—

### *Allemagne / Autrice*

1351 Grüner Veltliner Eiswein, Schloss Gobelsburg 2001 Demie 220.—

1350 Riesling Beerenauslese, Ohligsberg, Molitor 2005 Demie 130.—

### *Afrique du sud*

1354 Vin de Costance, Klein Costantia 2000 Demie 210.—

### *Portugal*

13252 Fonseca Vintage Porto 1970 1'510.—

13255 Quinta di Noval 1995 Demie 210.—