

Les hors d'œuvres

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>		59.—
Variations de foie gras, chutney de mangue, sauce aux myrtilles rouges et réduction de balsamique <i>Foie gras variations, mango chutney, blueberry sauce and balsamic reduction</i>		58.—
Humus de pois chiches, mi-cuit de crevettes rouges, sauce à la courge et chips de paprika douce <i>Chickpea humus, semi cooked red shrimp, pumpkin sauce and sweet paprika chips</i>		47.—
Carpaccio de Wagyu beef mariné au miel et soja, coulis aux amandes et algues wakame <i>Wagyu beef carpaccio marinated in honey and soy, almond and wakame seaweed coulis</i>		66.—
Carottes glacées au gingembre, coulis d'amandes, salade de quinoa et cresson <i>Glazed carrots with ginger, almond coulis, quinoa and watercress salad</i>		38.—

Les pâtes

Ravioli del Plin farcie au "Brasato", fondue de parmesan, sauge et jus de viande <i>Ravioli del Plin filled with "Brasato", parmesan fondue, sage and meat juice</i>		46.—
Tagliatelle au ragout de jarret de veau, chou vert fumé au bois de genévrier et noisettes grillées <i>Tagliatelle with veal shank ragout, smoked green cabbage with juniper and roasted hazelnuts</i>		48.—
Risotto à la courge, mousse au fromage de chèvre et crumble de pain au café <i>Pumpkin risotto, goat cheese mousse and coffee bread crumble</i>		44.—

Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		24.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes (l) <i>Capon broth with cappelletti and vegetable brunoise</i>		29.—
Bisque de langoustines parfumée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		38.—

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs' lettuce with bacon and croutons</i>		30.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		31.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		39.—

Les spécialités de L'Olden

CHF

Spaghettini „Sciué Sciué”				39.—
Penne à la Vodka				41.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes				84.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti				74.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) Grilled baby farm chicken with mustard				68.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) Sea bass Mediterranean style		pour 2 personnes	p.p.	98.—
		for 2 persons	p.p.	
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg				58.—

Les poissons et les viandes

Mi-cuit de langoustine, julienne de pommes et pois mange tout, raviolo de légumes frits, sauce curcuma Semi-cooked langoustine, apple and snow pea julienne, fried vegetable raviolo, turmeric sauce				91.—
Filet de sole, sauce teriyaki, ratatouille et chips de pommes de terre violet Filet of sole, sauce teriyaki, ratatouille and purple potato chips				81.—
Variation de filet de St. Pierre aux olives, tomates séchées et basilic, sauce aux échalotes et balsamique, pommes nature et légumes au beurre St. Pierre fish fillets with olives, dried tomatoes and basil, shallot and balsamic sauce, boiled potatoes and buttered vegetables				78.—
Bio Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes Bio Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables				89.—
Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise Filet of beef tenderloin, béarnaise sauce		pour 2 personnes	p.p.	92.—
		for 2 persons	p.p.	
Joue de veau au "Barolo", polenta grillée et radicchio étuvé à la vinaigre de framboise Veal cheek with "Barolo", grilled polenta and steamed radicchio with raspberry vinegar				77.—

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>
Carpaccio de bœuf <i>Beef carpaccio</i>	92.—
Carpaccio de boeuf Wagyu <i>Wagyu beef Carpaccio</i>	120.—
Salade d'artichaud, tomate concassée et Parmesan <i>Artichoke salad, tomato concasse and parmesan</i>	85.—
Œuf croquant sur Gruyère fondant <i>Crisp egg on melted Gruyère cheese</i>	88.—
Tonnarelli « cacio e pepe »	90.—
Piccatine de veau, risotto au parmesan et haricots verts <i>Veal piccatine, parmesan risotto and green beans</i>	125.—

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