

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.—

Carpaccio de thon sur coulis de tomates, sauce tzatziki, grains grillés, cœur d'artichaut caramélisé
Tuna carpaccio on tomato coulis, Tzatziki sauce, grilled grains, and caramelized artichoke heart 52. —

Tataki de wagyu, sauce à la soja et kumquat, shiitake
Wagyu Tataki, soy sauce and kumquat, shiitake 66. —

Crème brûlée de foie gras, langoustine crue, chutney de fruits rouges et pommes confit
Foie gras Crème Brulée, raw langoustine, red fruit chutney and candied apple 58. —

Bouquet de légumes, humus d'aubergine fumée et gelée de paprika aigre douce
Vegetable bouquet, smoked eggplant humus with sweet and sour paprika jelly 47. —

Carpaccio Olden

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons
Lambs lettuce with bacon and croutons 32.—

Salade de roquette, parmesan et tomates cerises
Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes 33.—

Salade de tomates vésuviennes et burrata
Tomato salad with burrata 42.—

Les potages

Potage de légumes du marché
Fresh vegetable soup 26.—

Crème de carottes et gingembre
Cream of carrot and ginger 31.—

Bisque de langoustines parfumée au Cognac
Langoustine bisque scented with Cognac 40.—

Les pâtes et risotto

	CHF
Tortelli à la courge, crème topinambour et amandes grillées <i>Squash tortelli, Jerusalem artichoke cream and grilled almonds</i>	44.--
Tonnarelli au beurre acide, œuf de saumon, huitres cuits et ciboulette <i>Tonnarelli with tart butter, salmon egg, oysters and chives</i>	52.--
Risotto à la crème de petit pois, burrata, langoustine et sa bisque <i>Risotto with creamed peas, burrata and langoustine bisque</i>	64.--

Les spécialités de l'Olden

Spaghettini „Sciué Sciué“	41.—
Penne à la Vodka et Pastrami	43.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	86.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	76.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>	70.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style</i>	pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p. 98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>	60.—

Les poissons et les viandes

Mi-cuit de thon à la soja, bouillons aux algues, courge, sellerie rave et pousse d'épinard sautés <i>Semi-cooked tuna with soy, seaweed broth, squash, turnips and sautéed baby spinach</i>	78.—
Filet de turbot poêle, beurre noisette, purée d'edamames au wasabi et pak-choi etouffée <i>Fillet of turbot, hazelnut butter, edamame purée with wasabi, and pak-choi</i>	80.—
Filet de bœuf à la crème de châtaigne, escalope de foie gras et hollandaise aux fruits rouges <i>Fillet of beef with chestnut cream, escalope of foie gras and Hollandaise with red fruits</i>	84.--
Contre filet d'agneau aux herbes, sauce au réglisse et chocolat, baby carottes et purée de pommes douces <i>Fillet of lamb with herbs, liquorice and chocolate sauce, baby carrots and sweet apple purée</i>	84.--

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 Desserts et Fromages

				CHF
Compote aux pommes, sauce au caramel, pâtes brisées et sa glace <i>Apple compote, caramel sauce, shortcrust pastry and ice cream</i>				24.—
Moelleux au pistache, glace vanille et framboises caramélisées <i>Small pistachio cake, vanilla ice cream and caramelized raspberries</i>				30.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad <i>Wild berries with local double cream</i>				34.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft Ice Cappuccino Italien style</i>				24.—
Crêpes Suzette		pour 2 personnes	p.p	38.—
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 fromages <i>Cheese plate</i>				30.—