

Les hors d'oeuvres

CHF

Caviar Oscietre 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 Oscietre sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		130.—
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort <i>Smoked salmon with horseradish sauce</i>		50.—
Carpaccio de filet de bœuf "Olden" <i>Beef tenderloin Carpaccio "Olden"</i>		46.—
Carpaccio de thon, mayonnaise au lime, coulis d'avocat, légumes aigre-doux et framboises <i>Tuna carpaccio, lime mayonnaise, avocado coulis, sweet and sour vegetables and raspberries</i>		48.—
Tataki de bœuf, sauce à la moutarde, aneth, amandes au curry et crumble d'olives <i>Beef Tataki with mustard sauce, dill, curried almonds and olive crumble</i>		62.—
Assiette de Raclette et sa garniture traditionnelle <i>Raclette plate with traditional garnish</i>		35.—
Parmigiana d'aubergine et coulis de tomates jaunes <i>Eggplant parmigiana and yellow tomato coulis</i>		41.—
Ravioli del Plin à la ricotta, crème au safran et courge <i>Ravioli del Plin with ricotta, saffron and pumpkin cream</i>		42.—
Tonnarelli au langoustine, basilic et citron <i>Tonnarelli with langoustine, basil and lemon</i>		62.—

Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées <i>„Oriental“ salad with sautéed prawns</i>		53.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		39.—
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>		30.—
Salade fermière, suprême de poulet et lardons grillés <i>Farm salad, chicken supreme and grilled bacon</i>		48.—
Salade de betteraves, feta, vinaigrette au grenade et coulis de clémentine <i>Beetroot salad with feta, pomegranate vinaigrette and clementine coulis</i>		39.—

Les potages

CHF

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>	22.—
Potage Grisonnais <i>Barley soup Grison</i>	25.—
Potage goulasch <i>Goulash soup</i>	25.—

Les spécialités de l'Olden

Spaghettoni „Sciué Sciué“	37.—
Penne à la Vodka	39.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	82.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti <i>Veal sausage, onion sauce, Rösti</i>	43.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	72.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>	66.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>	56.—

Les poissons et les viandes

Filets de sole in "Brodetto" de palourdes, pommes de terre écrasées au citron et baby carottes <i>Fillets of sole in clam "Brodetto", crushed potatoes with lemon and baby carrots</i>	79.—
Pavé de loup de mer à la méditerranéenne <i>Sea bass fillet Mediterranean style</i>	72.—
Entrecôte de Rib-Eye légèrement fumé, pak choi étuvé et couscous au safran <i>Lightly smoked rib-eye steak, steamed pak choi and saffron couscous</i>	73.—
Joue de veau au "Barolo", polenta grillée et radicchio étuvé à la vinaigre de framboise <i>Veal cheek with "Barolo", grilled polenta and steamed radicchio with raspberry vinegar</i>	75.—

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