

## 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>	28.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>	28.—
Salade fermière, suprême de poulet et lardons grillés <i>Farmer salad with grilled chicken breast and bacon</i>	46.—
Salade de céleri rave, St. Jaques sautées, sauce à la noix de coco et lime <i>Celery and apple salad, sautéed scallops, coconut and lime sauce</i>	39.—

## Les hors d'œuvre froid

Caviar Oscietre sélection A Golden, Iran	100 gr.	525.—
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort <i>Smoked salmon with horseradish sauce</i>	with caviar	48.— 144.—
Tartare de Sériole, salade de fenouil et radis <i>Yellowtail tartar with fennel and radish salad</i>		46.—
Soupe de melon froide stracciata et jambon cru St. Daniele <i>Cold melon soup and St. Daniele ham</i>		38.—
Carpaccio de filet de bœuf "Olden" <i>Beef tenderloin Carpaccio "Olden"</i>		45.—
Vitello tonnato		38.—

## Les hors d'œuvre chaud

Ravioli farcis au "Brasato "cerises confit, coulis de tomates, mozzarella di bufala, sauce au basilique <i>Ravioli with "Brasato" cherry confit on yellow tomato coulis, Buffalo mozzarella and basil sauce</i>	42.—
Risotto primavera et fleurs de courgette tempura <i>Spring Risotto with zucchini flower tempura</i>	42.—
Spaghettini aux palourdes (Vongole) <i>Spaghettini with clams</i>	42.—
Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>	20.—

## Les spécialités de l'Olden

CHF

Spaghettoni „Sciué Sciué“	35.—
Penne à la Vodka et pastrami	37.—
Tartare de bœuf "Olden", œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", crisp egg</i>	58.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	79.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti <i>Veal sausage, onion sauce, Rösti</i>	44.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	66.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>	64.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style for 2 persons p.p.</i>	96.—

## Les poissons et les viandes

Filets de sole, sauce fruit de la passion et gingembre, légumes asiatiques et riz vénère <i>Filet of sole, passionfruit and ginger sauce, Asian vegetables and Venere rice</i>	77.—
Pavé de loup de mer, sauce au Sauternes et olives taggiasche, pommes de terre nature <i>Filet of seabass, Sauterne sauce, Taggiasche olives, vegetables and boiled potatoes</i>	72.—
Bio Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes <i>Bio Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables</i>	98.—
Filet de bœuf sauté, sauce au foin, endives étuvées et pommes de terre au romarin <i>Beef filet, hay sauce, steamed endives and rosemary potatoes</i>	82.—

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



## *Proposition du chef*

Tataki de Wagyu laqué au soya et miel, Wakame et coulis d'amandes

**Wagyu tataki with soja and honey, Wakame and almond coulis**

60.—



Carpaccio de thon, mayonnaise à la lime,  
légumes marinés et crumble de fraises

**Tuna carpaccio, lime mayonnaise,  
marinated vegetables and raspberry crumble**

40.—



Parmigiana d'aubergine

**Eggplant parmigiana**

38.—



Crème à la ricotta froide et concombre, olives noires,  
confit d'ognion rouge et poudre de betterave

**Cold ricotta and cucumber cream, black olives,  
red onion confit and beetroot powder**

30.—



Linguine aux langoustines

**Linguini with scampi**

60.—



Rouleaux d'espadon à la méditerranéenne,  
pommes de terre écrasées au citron

**Swordfish roll mediterranean style, mashed potatoes with lemon**

78.—