

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

Carpaccio de thon, pêche croquante, mayonnaise au soja et concombre
au citron vert

Tuna carpaccio, crunchy peach, soy mayonnaise and cucumber with lime
40.—



Parmigiana d'aubergine

Eggplant parmigiana

38.—



Soupe froide de tomates, yaourt, menthe et gressins au curcuma

Cold tomato soup with yogurt, mint and breadsticks with turmeric

32.—



Linguine aux langoustines, et tomate

Linguina with scampi and tomato

60.—



Côtelettes d'agneau, sauce à l'abricot, céleri rave,

purée de pommes de terre à la moutarde

Lamb chops with apricots, celeriac, mustard sauce, mashed potatoes

72.—