

## **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 Oscière 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.— 44.—
Tartare de Sériole, cœur d'artichaut cuit parfumé à la réglisse et tapenade d'olives <i>Yellowtail tartar, steamed artichoke heart on licorice and olive tapenade</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 à la crème d'épinards, filet de rouget et amandes dorées <i>Risotto with creamed spinach, red mullet fillet and golden almonds</i>	42.—
Spaghettini aux palourdes (Vongole) <i>Spaghettini with clams</i>	42.—
Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>	20.—

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

## **Les poissons et les viandes**

Filets de sole, sauce fruit de la passion et gingembre, légumes asiatiques et riz vénère <b>Filet of sole, passionfruit and ginger sauce, Asian vegetables and Venere rice</b>	77.—
Pavé de loup de mer, sauce au Sauternes et olives taggiasche, pommes de terre nature <b>Filet of seabass, Sauterne sauce, Taggiasche olives, vegetables and boiled potatoes</b>	72.—
Bio Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes <b>Bio Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables</b>	98.—
Filet de bœuf sauté, sauce au foin, endives étuvées et pommes de terre au romarin <b>Beef filet, hay sauce, steamed endives and rosemary potatoes</b>	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 crevettes rouges de Mazara, salade de fenouille et gelée pommes Granny Smith  
*Red Mazara shrimp carpaccio fennel salad and granny smith apple jelly* 48.—
- Ravioli verts au basilique, farcie de burrata sur crème de petit pois et langoustine crus 48.—  
*Basil ravioli filled with burrata on creamed peas and raw langoustine*
- Filet de Sériole poêlé, façon Olden 69.—  
*Pan-fried yellowtail fillet Olden style*



## Les vins de desserts

				CHF
<i>Suisse</i>				
1103	Petite Arvine Cuvée Théo, H. Valloton, Fully	2012	Demie	105.—
<i>France</i>				
1202	Château D'Yquem	2015	Demie	530.—
1266	Château Guiraud	2001		185.—
1268	Château Monestier, La Tour Terre Vieilles	2007	1.0 dl	16.—
<i>Italie</i>				
1302	Nettare Bianco, Dal Forno	1995	Demie	245.—
1301	Ben Rye, Passito di Pantelleria	2015	Demie	95.—
<i>Allemagne / Autrice</i>				
1351	Grüner Veltliner Eiswein, Schloss Gobelsburg	2001	Demie	220.—
1350	Riesling Beerenauslese, Ohligsberg, Molitor	2005	Demie	130.—
<i>Afrique du sud</i>				
1354	Vin de Costance, Klein Costantia	2000	Demie	210.—
<i>Portugal</i>				
13252	Fonseca Vintage Porto	1970		1'510.—
13255	Quinta di Noval	1995	Demie	210.—



## Les Desserts et Fromages

			CHF
Mousse au chocolat Toblerone <i>Toblerone chocolate mousse</i>			22.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Cappuccino ice cream Italian style</i>			24.—
Crêpes Suzette	Seulement le soir	pour 2 personnes p.p	38.—
Tiramisu			20.—
Baba au rhum			20.—
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.—