



## Les spécialités à la truffe d'Alba

	<i>CHF</i>
Tartare de veau <i>Veal tartare</i>	95.—
Carpaccio de boeuf Wagyu <i>Wagyu beef Carpaccio</i>	120.—
Salade d'artichauts, 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.—
Tagliolini « cacio e pepe »	90.—
Piccatine de veau, purée de pommes de terre et haricots verts <i>Veal piccata, mashed potatoes, and green beans</i>	125.—

Toutes les assiettes à la truffe blanche d'Alba sont garnies de 4 gr. de truffes

## Les hors d'œuvres

CHF

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	290.—
	100 gr.	580.—
	250 gr.	1450.—
Caviar Imperial sélection A Golden, Iran	50 gr.	700.—
	100 gr.	1400.—
	250 gr.	3500.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		(20gr.) 150.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) <i>Balik salmon trilogy with mustard sauce</i>		65.—
Variation de foie gras, chutney de mangue et caviar balsamique <i>Foie gras variation, mango chutney and balsamic caviar</i>		59.—
Caprese de la mer, homard grillé, burrata et tarallo <i>Caprese of the sea, charred lobster, burrata and tarallo</i>		55.—
Tartare de Wagyu poêle aigre-doux, wakame, chips de riz et sorbet à la noix de coco <i>Wagyu beef tartar sweet and sour, wakame, rice chips, and coconut sorbet</i>		65.—
Chapeau au betterave farci au fromage de chèvre, soufflé de quinoa et gelée de roquette <i>Beetroot with goat cheese filling, quinoa soufflé and rucola jelly</i>		36.—

## Les pâtes

Ravioli del Plin farcie à la ricotta et sauce tomate <i>Ravioli del Plin with ricotta filling and tomato sauce</i>		39.—
Tagliolini verts au homard <i>Green tagliolini with lobster</i>		75.—
Risotto à la courge, mousse de fromage de chèvre frais et carpaccio de crevettes rouges <i>Risotto with squash, fresh goat cheese mousse, and red shrimp carpaccio</i>		48.—

## Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		26.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes <i>Capon broth with cappelletti and diced vegetables</i>		29.—
Bisque de langoustines aromatisée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		44.—

## Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs' lettuce with bacon and croutons</i>		32.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		32.—
Salade de tomates vésuviennes, burrata et croûtons de pain <i>Tomato salad with burrata and bread croutons</i>		39.—

## Les spécialités de L'Olden

CHF

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 (F) <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>			68.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <i>Sea bass Mediterranean style</i>	pour 2 personnes for 2 persons	p.p. 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

Langoustine mi-cuit, extrait de pommes de terre violettes, salicornes <i>Langoustine mi-cuit, purple potato extract, samphire</i>			95.— (15gr.) Caviar 195.—
Filet de turbot, sauce au beurre blanc, mille-feuille de pommes de terre et épinards gratiné <i>Turbot fillet, white melted butter, potatoe and spinach mille-feuille</i>			78.—
Filet de sole, sauce au poisson, pommes nature et légumes glacés <i>Fillet of sole with its sauce, boiled potatoes and glazed vegetables</i>			77.—
Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes <i>Veal chop, sauce morel, mashed potatoes and fresh vegetables</i>			98.—
Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise <i>Beef tenderloin, béarnaise sauce</i>	pour 2 personnes for 2 persons	p.p. p.p.	92.—
Cube d'agneau, sauce à la réglisse, gratin de pommes de terre et carottes nouvelles <i>Lamb cubes, licorice sauce, potato gratin and baby carrots</i>			67.—

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

	<i>CHF</i>
Mousse aux 3 chocolats, coulis de framboise et caramel <i>Three-chocolate mousse, raspberry and caramel coulis</i>	28.—
Made in Italy, (pâte sablée au pistache, crème pralinée à la noisette et chocolat croustillant) <i>(pistachio shortcrust pastry, hazelnut praline cream, and crispy chocolate)</i>	28.—
Coucher de soleil méditerranéen, (biscuit à l'orange, crémeux au chocolat blanc et orange amère confite) <i>Mediterranean sunset, (orange biscuit, white chocolate cream, and candied bitter orange)</i>	28.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>	24.—
Soufflé vanille, sauce caramel et vanille <i>Vanilla soufflé with caramel and vanilla sauce</i>	(20min.) 38.—
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 fromage <i>Cheese plate</i>	30.—