



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.—

Crème brûlée au foie gras et figues, tartare de langoustines, pommes caramélisées et fruits rouges
Crème brûlée with foie gras and figs, langoustine tartare, caramelized apples, and red berries 69.—

Tartare de sériole, coulis de framboises fermentées, burrata et chutney de mangue
Yellowtail tartare, raspberry coulis, burrata and mango chutney 52.—

Tataki de wagyu, légumes sautés aigre-doux, consommé aux algues et gelée au chili
Wagyu tataki, sweet and sour wok-fried vegetables, seaweed consommé, and chili jelly 97.—

Céleri-rave au soja et miel, purée d'edamame au wasabi, tofu et kumquat
Celeriac with soy and honey, edamame purée with wasabi, tofu and kumquat 44.—

Bouquet de légumes, houmous à l'aubergine fumée et olives séchées
Vegetable bouquet, smoked eggplant hummus and dried olives 48.—

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons
Lambs lettuce with bacon and croutons 32.—

Salade de roquette, parmesan et tomates cerises
Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes 33.—

Salade de tomates vésuviennes et burrata
Tomato salad with burrata 42.—

Les potages

Potage de légumes du marché
Fresh vegetable soup 26.—

Crème de carottes, gingembre et lait de coco
Cream of carrot soup with ginger and coconut milk 31.—

Bisque de homard
Lobster Bisque 44.—

Les pâtes et risotto

Tortelli au parmesan et ragout d'oxtail de bœuf <i>Parmesan tortelli with beef oxtail ragout</i>	54.—
Tagliolini au beurre acide, caviar et ciboulette <i>Tagliolini with sour butter, caviar, and chives</i>	(20gr.) 150.—
Spaghetti à la crème de pecorino, tartare de crevettes rouges et lime <i>Spaghetti with pecorino cream, red shrimp tartare, and lime</i>	53.—
Fregola aux crustacés, salicorne et burrata <i>Fregola with shellfish, sea asparagus and burrata</i>	48.—
Risotto aux poires et Taleggio <i>Pears and Taleggio risotto</i>	44.—

Les spécialités de l'Olden

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 <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 p.p. for 2 persons p.p. 98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichauts frais et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>	60.—

Les poissons et les viandes

Saku de thon rouge sautée sur Tom Kha Kai, légumes croquantes et Shitaké <i>Sautéed red tuna Saku on Tom Kha Kai, crunchy vegetables, and shiitake mushrooms</i>	79.—
Filet de turbot poêlé, salsifis noir en trois façons, beurre blanc, œufs de saumon et ciboulette <i>Pan-seared turbot fillet, black salsify prepared 3 ways, white butter sauce, salmon roe and chives</i>	82.—
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.—
Filet de bœuf à la crème de châtaigne, escalope de foie gras et hollandaise aux fruits rouges <i>Filet of beef with chestnut cream, escalope of foie gras and Hollandaise with red fruits</i>	94.—
Porcelet au four, pommes de terre à la méditerranéenne frites et courgette « scapece » <i>Oven-roasted suckling pig, fried Mediterranean-style potatoes, and 'scapece' zucchini</i>	72.—

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

				CHF
Cannolo and sabayone cream <i>Cannolo et crème sabayon</i>				28.—
Panna cotta aux fraises <i>Panna cotta with strawberries</i>				26.—
Petit gâteau à la noix de coco, cœur fondant au chocolat <i>Coconut petit gateau with a molten chocolate center</i>				28.—
Tropicane, (biscuit à l'abricot, ganache monté au caramel, mousse blanche et banana) <i>Tropicane, (apricot biscuit, caramel-infused ganache, white mousse, and banana)</i>				24.—
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 fromages <i>Cheese plate</i>				30.—