



## Les spécialités à la truffe du Périgord

CHF

Tartare de veau, crème aux noisettes, jaune d'œuf mariné et feuilles d'épinards sautées	68.—
<b>Veal tartar, hazelnut cream, marinated egg yolk and sautéed spinach leaves</b>	
Œuf croquant sur fondant de fromage de Gruyère au safran	65.—
<b>Crisp egg on saffron-flavoured Gruyère fondant</b>	
Demi-homard sur Tom Kha Gai et shiitake	66.—
<b>Half lobster on Tom Kha Gai and shiitake</b>	
Risotto au topinambour, brie de Meaux et poudre de betterave	52.—
<b>Risotto with Jerusalem artichoke, brie de Meaux and beetroot powder</b>	
Filet de bœuf, échalotes étuvées, purée de courge et pommes de terre, sauce aux framboises	94.—
<b>Beef tenderloin, steamed shallots, pumpkin and potato purée, raspberry sauce</b>	

Toutes les assiettes à la truffe du Périgord sont garnies de 4 gr. de truffes

## Les hors d'œuvres

CHF

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	270.—
	100 gr.	525.—
	250 gr.	1320.—
Caviar Imperial sélection A Golden, Iran	100 gr.	950.—
	250 gr.	2375.—
Carpaccio de thon aux agrumes et courgettes marinées, sauce tzatziki <i>Tuna carpaccio with citrus fruits and marinated zucchini, tzatziki sauce</i>		52.—
Tataki de wagyu, sauce au soja et kumquat, shiitake <i>Wagyu Tataki, soy sauce and kumquat, shiitake</i>		66.—
Crème brûlée de foie gras, langoustine crue, chutney de fruits rouges et pommes confit <i>Foie gras Crème Brulée, raw langoustine, red fruit chutney and candied apple</i>		58.—
Bouquet de légumes, hummus d'aubergines fumées et gelée de paprika aigre douce <i>Vegetable bouquet, smoked eggplant humus with sweet and sour paprika jelly</i>		47.—
Carpaccio de Wagyu Olden		72.—

## Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lams lettuce with bacon and croutons</i>		32.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		33.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		42.—

## Les potages

Crème parmentier, amandes grillées et truffes de Périgord <i>Parmentier cream, roasted almonds and Perigord truffles</i>		39.—
Crème de carottes et gingembre <i>Cream of carrot and ginger</i>		31.—
Bisque de langoustine parfumée au Cognac <i>Langoustine bisque scented with Cognac</i>		40.—

## Les pâtes et risotto

CHF

Tortelli à la courge, sauce carbonara et "Guanciale" croquant <b>Tortelli with pumpkin, carbonara sauce and crunchy "Guanciale"</b>	44.--
Tonnarelli d'homard, salade d'avocats et oignons, parfumé au citron vert <b>Lobster Tonnarelli, avocado and onion salad, flavoured with lime</b>	52.--
Risotto à la crème de petit pois, burrata, langoustine et sa bisque <b>Risotto with creamed peas, burrata and langoustine bisque</b>	64.--

## Les spécialités de l'Olden

Spaghettoni „Sciué Sciué"	41.—
Penne à la Vodka et Pastrami	43.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <b>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</b>	86.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <b>Sliced veal Zürich style with Rösti</b>	76.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <b>Grilled baby farm chicken with mustard</b>	70.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) <b>Sea bass Mediterranean style</b>	pour 2 personnes p.p. for 2 persons p.p. 98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut frais et œuf croquant <b>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</b>	60.—

## Les poissons et les viandes

Mi-cuit de thon au soja, bouillon aux algues, courge, céleri-rave et pousses d'épinards sautés <b>Semi-cooked tuna with soy, seaweed broth, squash, turnips and sautéed baby spinach</b>	78.—
Filet de turbot poêle, beurre noisette, purée d'edamames au wasabi et pak-choi étuvé <b>Fillet of turbot, hazelnut butter, edamame purée with wasabi, and pak-choi</b>	80.—
Filet de bœuf à la crème de châtaigne, escalope de foie gras et hollandaise aux fruits rouges <b>Fillet of beef with chestnut cream, escalope of foie gras and Hollandaise with red fruits</b>	84.—
Contre filet d'agneau aux herbes, sauce au réglisse et chocolat, carottes, purée de patates douces <b>Fillet of lamb with herbs, liquorice and chocolate sauce, baby carrots and sweet potatoes purée</b>	84.—
Bio baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre violette et choux- fleur sauté <b>Bio baby veal chop, morel sauce, purple mashed potatoes and sautéed cauliflower</b>	98.—

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 kleinerer 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
Compote aux pommes, sauce au caramel, pâtes brisées et sa glace <b>Apple compote, caramel sauce, shortcrust pastry and ice cream</b>				24.—
Moelleux au pistache, glace vanille et framboises caramélisées <b>Small pistachio cake, vanilla ice cream and caramelized raspberries</b>				30.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad <b>Wild berries with local double cream</b>				34.—
Panna cotta à la mangue et crumble au citron vert <b>Mango panna cotta and lime crumble</b>				24.—
Crêpes Suzette		pour 2 personnes	p.p	38.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, café, pistache, caramel <b>Vanilla, cinnamon, coffee, pistachio, caramel</b>				21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, noix de coco, ananas et basilic <b>Lemon, mango, berries, chocolate, coconut, pineapple and basil</b>				21.—
Assiette de fromages <b>Cheese plate</b>				30.—