



## Les spécialités à la truffe du Périgord

	<b>CHF</b>
Salade de mâches, pointes d'asperges, œuf poché et truffe du Périgord <i>Lamb's lettuce salad, asparagus tips, poached egg and Périgord truffle</i>	52.—
Asperges verts selon désir <i>Green asparagus prepared at your choice</i>	39.—
Rose de saumon fumé sur point d'asperges vertes <i>Smoked salmon rose with green asparagus tips</i>	52.—
Œuf croquant sur fondant de fromage de Gruyère au safran <i>Crisp egg on saffron-flavoured Gruyère fondant</i>	65.—
Piccatine de veau sur risotto aux asperges <i>Veal piccatine on asparagus risotto</i>	68.—

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.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		130.—
Carpaccio de thon, mayonnaise au citron vert, coulis d'avocat, légumes aigres-doux et framboises <i>Tuna carpaccio, lime mayonnaise, avocado coulis, sweet and sour vegetables and raspberries</i>		48.—
Carpaccio de filet de boeuf "Olden" <i>Beef tenderloin Carpaccio "Olden"</i>		46.—
Tartare de langoustine, sauce aux fruits de la passion et chips de légumes <i>Langoustine tartar with passion fruit sauce and vegetable chips</i>		68.—
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.—

## Les pâtes

Ravioli del Plin farcie au "Brasato", fondu de parmesan, sauge et jus de viande <i>Ravioli del Plin filled with "Brasato", parmesan fondue, sage and meat juice</i>		46.—
Tagliatelle au pesto Genovese, ricotta et crumble de tomates rôties <i>Tagliatelle with Genovese pesto, ricotta and roasted tomato crumble</i>		45.—
Parmigiana d'aubergines et coulis de tomates jaunes <i>Eggplant parmigiana and yellow tomato coulis</i>		41.—

## Les potages

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		24.—
Cappuccino d'asperges et croissant au fromage de Gruyère <i>Asparagus cappuccino and Gruyère croissant</i>		28.—

## Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons <i>Lambs' lettuce with bacon and croutons</i>		30.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		31.—
Salade de tomates vésuviennes et burrata <i>Tomato salad with burrata</i>		39.—

## Les spécialités de L'Olden

CHF

Spaghettoni „Sciué Sciué”				39.—
Penne à la Vodka et Pastrami				41.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises <b>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</b>				84.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <b>Sliced veal Zürich style with Rösti</b>				74.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) <b>Grilled baby farm chicken with mustard</b>				68.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) pour 2 personnes <b>Sea bass Mediterranean style</b>			p.p. <b>p.p.</b>	98.—
Tartare de bœuf "Olden", œuf croquant et bouquet de salade <b>Beef tartar "Olden", crisp egg and salade bouquet</b>				58.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti <b>Veal sausage, onion sauce, Rösti</b>				43.—

## Les poissons et les viandes

Filets de sole, sauce teriyaki, ratatouille et chips de pommes de terre violet <b>Filets of sole, sauce teriyaki, ratatouille and purple potato chips</b>				81.—
Turbot grillé, crumble de pistache, purée de pommes de terre douce, romanesco et olives <b>Grilled turbot, pistachio crumble, sweet potato purée, romanesco and olives</b>				78.—
Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes <b>Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables</b>				98.—
Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise pour 2 personnes <b>Filet of beef tenderloin, béarnaise sauce</b>			p.p. <b>p.p.</b>	92.—

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
Moelleux au chocolat, sauce aux fruits rouges et glace vanille <i>Small chocolate cake, red berries sauce and vanilla ice cream</i>	28.—
Strudel aux pommes, sauce à la vanille et glace à la cannelle <i>Apple strudel with vanilla sauce and cinnamon ice cream</i>	25.—
Mousse au chocolat Toblerone <i>Toblerone chocolate mousse</i>	23.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft ice Cappuccino Italian style</i>	24.—
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.—