



Proposition du chef

Tartare de veau, à l'huile et sel, burrata et truffes noires d'été
Veal tartare, with oil and salt, burrata, and black summer truffles
58.—



Ravioli à la courge, beurre noisette et chocolat fondant
Pumpkin ravioli, hazelnut butter and fondant of chocolat
42.—



Risotto au Gruyère, coulis de persil et truffes noires d'été
Gruyère risotto, parsley coulis, and black summer truffles
48.—



Filet de cerf et sa garniture
Deer fillet with its garnish
65.—

Toutes les assiettes à la truffe 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 Impérial sélection A Golden, Iran	100 gr.	950.—
	250 gr.	2375.—

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran, sur brioche et œuf frit
Caviar on brioche and fried egg 145.—

Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort
Smoked salmon with horseradish sauce 50.—

Carpaccio de filet de boeuf "Olden"
Beef tenderloin Carpaccio "Olden" 46.—

Vitello tonnato 39.—

Carpaccio de crevettes rouges, salade de fenouil et gelée au pomme verte (IT)
Red prawn carpaccio, fennel salad and green apple jelly 48.—

Tartare de sériole, gingembre, crème de burrata et concombre, coulis d'avocat (DK)
Yellowtail tartar, ginger, burrata and cucumber cream, avocado coulis 44.—

Parmigiana d'aubergines
Eggplant Parmesan 38.—

Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées (VN)
„Oriental“ salad with sautéed prawns 53.—

Salade de tomates vésuviennes et burrata
Tomato salad with burrata 39.—

Salade César (FR)
Caesar salad 48.—

Les potages

Potage de légumes du marché
Fresh vegetable soup 24.—

Gaspacho et ses garnitures
Gaspacho with garnishes 25.—

Crème de carottes, gingembre et langoustine parfumé aux fruits de la passion (ZA)
Cream of carrot, ginger and langoustine, flavoured with passion fruit 38.—

Les pâtes

CHF

Spaghetti aux palourdes (IT) 42.—
Spaghetti with clams

Risotto au basilic, homard grillé et sauce aux oursins (CA) 52.—
Basil risotto, grilled lobster with a sea urchin sauce

Les spécialités de L'Olden

Spaghettini „Sciué Sciué" 39.—

Penne à la Vodka et Pastrami 41.—

Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises 79.—
Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes

Emincé de veau à la Zurichoise et rösti 69.—
Sliced veal Zürich style with Rösti

Poussin de la ferme grillé à la moutarde (FR) 65.—
Grilled baby farm chicken with mustard

Loup de mer à la méditerranéenne (FR/GR) pour 2 personnes p.p. 98.—
Sea bass Mediterranean style for 2 persons p.p.

Tartare de bœuf "Olden", œuf croquant et pommes frites 58.—
Beef tartar "Olden", crisp egg and French fries

Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti 43.—
Veal sausage, onion sauce, Rösti

Les poissons et les viandes

Filets de sole panés au basilic et limettes, sauce citronnelle, pommes de terre au romarin, chikorée sautée (NL) 75.—
Filet of sole breaded with basil and lime, lemongrass sauce, potatoes with rosemary, sautéed chicory

Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes 98.—
Veal chop, morel sauce, mashed potatoes and fresh vegetables

Filet de bœuf au poivre vert, mille-feuille de pommes de terre et noisettes gratinées, baby carottes 75.—
Beef tenderloin with green pepper, potato and hazelnut mille-feuille gratin, baby carrots

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
Panna cotta aux myrtilles, crème chocolat blanc et vanille, éponge au safran, gelée aux fruits rouges Blueberry panna cotta, white chocolate and vanilla cream, saffron sponge cake and red berry jelly			24.—
Babà au Rhum			28.—
Cappuccino glacé à l'italienne Cappuccino ice cream Italian style			24.—
Crêpes Suzette	<i>Seulement le soir</i>	pour 2 personnes p.p	38.—
Prunes flambées	<i>Seulement le soir</i>	pour 2 personnes p.p	38.—
Tiramisu			20.—
Cre moso au chocolat noir et crumbles salés, caramel au Baileys et glace au biscuit Dark-chocolate cremoso with salted crumbles, Baileys caramel and cookie ice cream			29.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, café, pistache, caramel Vanilla, cinnamon, coffee, pistachio, caramel			21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, noix de coco, ananas et basilic Lemon, mango, berries, chocolate, coconut, pineapple and basil			21.—
Assiette de fromages Cheese plate			30.—