



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'oeuvres

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		(20gr.) 150.—
Caviar on brioche and fried egg		
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort et sauce moutarde		50.—
Smoked salmon with horseradish and mustard sauce		
Carpaccio de filet de bœuf "Olden"		46.—
Beef tenderloin Carpaccio "Olden"		
Ceviche de poisson blanc, mayonnaise à la lime, crudité de légumes et vinaigrette au gingembre		48.—
White fish ceviche, lime mayonnaise, vegetable crudité and ginger vinaigrette		
Tataki de thon, poivrons grillé et dressing au paprika		45.—
Tuna tataki, grilled peppers and paprika dressing		
Assiette de Raclette et sa garniture traditionnelle		35.—
Raclette with traditional garnish		
Croquette de Parmigiana d'aubergine, coulis de tomates jaunes et mousse de Parmesan		39.—
Eggplant Parmigiana croquette, yellow tomato coulis and Parmesan mousse		
Couscous au safran et tartare de courgette au citron et gelée de tomates		32.—
Saffron couscous with lemon-marinated zucchini tartare and tomato jelly		
Tortelli au langoustine, sauce citron et artichaut frits		52.—
Lobster tortelli, lemon sauce and fried artichokes		
Gnocchi de pommes de terre aux tomates cerises et crème de Mozzarella di Bufala		41.—
Potato gnocchi with cherry tomatoes and buffalo Mozzarella cream		

Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées		53.—
„Oriental“ salad with sautéed prawns		
Salade de tomates véruviennes avec burrata et croûtons de pain		39.—
Tomato salad with burrata and bread croutons		
Salade doucette aux lardons et croûtons		32.—
Lambs lettuce with bacon and croutons		
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises		32.—
Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes		
Salade César au poulet		48.—
Caesar salad with chicken		
Salade d'orge, betterave, haricots verts, feta et crumble de noisettes		33.—
Barley salad with beetroot, green beans, feta, and hazelnut crumble		

Les potages

CHF

Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>	26.—
Potage Grisonnais <i>Barley soup Grison</i>	27.—
Potage goulasch <i>Goulash soup</i>	27.—

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 <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	86.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti <i>Veal sausage, onion sauce, Rösti</i>	43.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <i>Sliced veal Zürich style with Rösti</i>	74.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde <i>Grilled baby farm chicken with mustard</i>	66.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichaut et œuf croquant <i>Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg</i>	60.—
Club Sandwich et frites <i>Club sandwich and French fries</i>	55.—

Les poissons et les viandes

Filet de sole en croûte de basilic et de citron vert, sauce citronnelle, purée de patates douces, chicorée sautée (NL) <i>Fillet of Sole with basil - lime crust, lemongrass sauce, mashed sweet potatoes, sautéed chicory</i>	75.—
Pavé de loup de mer à la méditerranéenne <i>Sea bass fillet Mediterranean style</i>	74.—
Filet de bœuf, sauce soja et gingembre, riz sushi sauté et pak choi au miel <i>Beef tenderloin, soy- and ginger sauce, fried sushi rice, and honey-glazed pak choi</i>	85.—
Joue de veau au "Barolo", polenta grillée et radicchio étuvé au vinaigre de pommes <i>Veal cheek with "Barolo", grilled polenta and steamed radicchio with apple vinegar</i>	75.—

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
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 <i>Chocolate mousse</i>	23.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Soft Ice Cappuccino Italien style</i>	24.—
Tiramisu	32.—
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.—