

Les hors d'oeuvres

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

Les salades

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

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	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 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'artichaud, 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 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 Toblerone <i>Toblerone 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.—