



Les mets du bar de l'Olden

De 14h30 à 18h00

		CHF
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	270.—
	100 gr.	525.—
	250 gr.	1320.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit <i>Caviar on brioche and fried egg</i>		130.—
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort <i>Smoked salmon with horseradish sauce</i>		50.—
Carpaccio de filet de bœuf "Olden" <i>Beef tenderloin Carpaccio, "Olden"</i>		46.—
Salade "Orientale" aux gambas sautées <i>"Oriental" salad with sautéed prawns</i>		53.—
Salade César <i>Caesar salad</i>		48.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises <i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		30.—
Potage de légumes du marché <i>Fresh vegetable soup</i>		24.—

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



	<i>CHF</i>
Spaghetti "Sciué Sciué"	39.—
Penne à la Vodka	41.—
Pavé de loup de mer à la méditerranéenne	72.—
Sole grillée, légumes du marché et pommes de terre au romarin <i>Grilled fillet of sole, vegetables and rosemary potatoes</i>	75.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti <i>Veal sausage, onion sauce, Rösti</i>	43.—
Milanaise de veau, salade roquette et tomates cerises <i>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</i>	79.—
Olden Cheeseburger de veau du Saanenland, tomates, avocats et sauce cocktail <i>Olden Saanenland veal cheeseburger with tomatoes, avocado and cocktail sauce</i>	48.—
Tiramisu	20.—
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.—