

## 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		130.—
<b>Caviar on brioche and fried egg</b>		
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort		50.—
<b>Smoked salmon with horseradish sauce</b>		
Carpaccio de filet de boeuf "Olden"		46.—
<b>Beef tenderloin Carpaccio "Olden"</b>		
Vitello tonnato		39.—
Carpaccio de crevettes rouges, salade de fenouil et gelée au pomme verte		48.—
<b>Red prawn carpaccio, fennel salad and green apple jelly</b>		
Tartare de sériole, gingembre, crème de burrata et concombre, coulis d'avocat		44.—
<b>Yellowtail tartar, ginger, burrata and cucumber cream, avocado coulis</b>		
Parmigiana d'aubergines		
<b>Eggplant Parmesan</b>		38.—

## Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées		53.—
<b>„Oriental“ salad with sautéed prawns</b>		
Salade de tomates vésuviennes et burrata		39.—
<b>Tomato salad with burrata</b>		
Salade César		48.—
<b>Caesar salad</b>		
Salade Niçoise Olden		40.—
<b>Niçoise salad Olden</b>		
Légumes d'été, crème au céleri-raves et crumble d'olives noires		32.—
<b>Summer vegetables, celery root cream sauce and black olive crumble</b>		

## Les potages

Potage de légumes du marché		24.—
<b>Fresh vegetable soup</b>		
Gaspacho et ses garnitures		25.—
<b>Gaspacho with garnishes</b>		
Crème de carottes, gingembre et langoustine parfumé aux fruits de la passion		38.—
<b>Cream of carrots, ginger and langoustine flavoured with passion fruit</b>		

## Les pâtes

CHF

Spaghetti aux palourdes parfumées au citron <b>Lemon-flavoured spaghetti with clams</b>	42.—
Raviolis farcis aux aubergines, pommes de terre et menthe, sauce tomate et ciboulette <b>Ravioli stuffed with aubergines, potatoes and mint, tomato sauce and spring onions</b>	42.—
Risotto au basilic, homard grillé et sauce aux oursins <b>Basil risotto, grilled lobster and sea urchin sauce</b>	52.—

## 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 <b>Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes</b>	79.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti <b>Sliced veal Zürich style with Rösti</b>	69.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) <b>Grilled baby farm chicken with mustard</b>	65.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) pour 2 personnes <b>Sea bass Mediterranean style for 2 persons</b>	p.p. 98.— p.p.
Tartare de bœuf "Olden", œuf croquant et pommes frites <b>Beef tartar "Olden", crisp egg and French fries</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 panés au basilic et limettes, sauce citronnelle, pommes de terre au romarin, chicorée sautée <b>Filet of sole breaded with basil and lime, lemongrass sauce, potatoes with rosemary, sautéed chicory</b>	75.—
Filet de turbot en feuille de betterave, sauce aux courgettes, amandes grillées, pommes de terre au beurre noisette et prunes <b>Turbot filet in beet leaf, courgette sauce, grilled almonds, potatoes in browned butter and plums</b>	72.—
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.—
Filet de bœuf au poivre vert, mille-feuille de pommes de terre et noisettes gratinées, baby carottes <b>Beef tenderloin with green pepper, potato and hazelnut mille-feuille gratin, baby carrots</b>	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



## **Proposition du chef**

Carpaccio de langoustine  
salade Orientale, myrtilles, dressing au thé au Jasmin et yuzu

**Carpaccio of langoustine**

**Oriental salad, blueberries, Jasmine tea and yuzu dressing**

43.—



Cubes de bœuf marinés, crème de poireaux,  
olives noires et oignons parfumés à la vanille et au safran

**Marinated beef cubes, cream of leek,**

**black olives, vanilla and saffron flavoured onions**

38.—



Raviolis au basilic farci à la buratta,  
langoustine marinée et coulis de petits pois

**Basil ravioli stuffed with buratta,**

**marinated langoustine and pea coulis**

42.—



Filet d'ombrina en croûte de fèves de cacao,  
purée de céleri-raves, bisque de langoustine et chips de polenta

**Umbrina filet in a cocoa bean crust,**

**celery-root purée, langoustine bisque and polenta chips**

72.—



## Les Desserts et Fromages

CHF

Panna cotta aux myrtilles, crème chocolat blanc et vanille, éponge au safran, gelée aux fruits rouges <i>Blueberry panna cotta, white chocolate and vanilla cream, saffron sponge cake and red berry jelly</i>			24.—
Cappuccino glacé à l'italienne <i>Cappuccino ice cream Italian style</i>			24.—
Crêpes Suzette	<i>Seulement le soir</i>	pour 2 personnes p.p	38.—
Tiramisu			20.—
Souvenir d'Abruzzo			30.—
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.—