



Proposition du chef

Sandwich d' homard (CA/USA)

Lobster Sandwich

58.—



Mille feuille de pommes de terre, tartare de Wagyu, (JPN)
crème aigre, chips de parmesan et gelée de roquette

Potato Mille-feuille, Wagyu tartare, sour cream, Parmesan chips, and rocket jelly

68.—



Fusilli maison, pesto de pistache, ricotta et tartare de crevettes rouges (IT)

Homemade fusilli, pistachio pesto, ricotta, and red shrimp tartare

43.—



Épaule d'agneau braisée à la milanaise (IT), variation des carottes
et sauce bernaïse à la menthe

Braised milanese lamb shoulder with a variation of carrots and mint Béarnaise sauce

62.—



Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise pour 2 personnes p.p.

Filet of beef tenderloin, béarnaise sauce for 2 persons p.p.

92.—



Tartare de fruits avec crème anglaise et sorbet au citron

Fruit tartare with english cream and lemon sorbet

24.—

Les hors d'œuvres

CHF

Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	290.—
	100 gr.	580.—
	250 gr.	1450.—
Caviar Impérial sélection A Golden, Iran	100 gr.	1400.—
	250 gr.	3500.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran, sur brioche et œuf frit		160.—
Caviar on brioche and fried egg		
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort		50.—
Smoked salmon with horseradish sauce		
Carpaccio de filet de bœuf „Olden”		42.—
Beef tenderloin Carpaccio „Olden”		
Vitello tonnato		39.—
Duo de chou-fleur, humus et tofu sauté		39.—
Duo of cauliflower, hummus and sautéed tofu		
Tartare de sériole (GR), soupe froide à la mangue et curry jaune		44.—
Yellowtail tartare, cold mango and yellow curry soup		
Parmigiana d'aubergines		
Eggplant Parmigiana		38.—

Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées (VN)		53.—
„Oriental“ salad with sautéed prawns		
Salade de tomates vésuviennes et burrata		39.—
Tomato salad with burrata		
Salade César avec poulet (FR)		42.—
Caesar salad with chicken		
Salade de betteraves et pommes vertes, guacamole, loup de mer (FR/GR) et langoustine sautée (ZA)		
Beet and green apple salad, guacamole, sautéed sea bass and langoustine		55.—

Les potages

Potage de légumes du marché		24.—
Fresh vegetable soup		
Gaspacho et ses garnitures		25.—
Gaspacho with its garnishes		
Vichyssoise		28.—
Crème de carottes, gingembre et lait de coco, tartare de langoustine (ZA)		42.—
Carrot, ginger and coconut milk, langoustine tartare		

Les pâtes

CHF

Spaghettoni maison aux palourdes, salade de céleri et boutargue (IT) Homemade Spaghettoni with clams, celery and bottarga salad	44.—
Raviolo ouvert à l'homard Open raviolo with lobster	75.—
Spaghetti alla Chitarra „Nerano”	39.—

Les spécialités de L'Olden

Spaghettoni „Sciué Sciué”	33.—
Penne à la Vodka et Pastrami	35.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes	79.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti	67.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (FR) Grilled baby farm chicken with mustard	64.—
Loup de mer à la méditerranéenne (FR/GR) pour 2 personnes Sea bass Mediterranean style for 2 persons	p.p. 89.— p.p.
Tartare de bœuf "Olden", œuf croquant et pommes frites Beef tartar "Olden", crisp egg and French fries	58.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti Veal sausage, onion sauce, Rösti	39.—

Les poissons et les viandes

Goujon de sole (NL), mayonnaise piquante, sauce rémoulade et salade mesclun Goujon of sole, spicy mayonnaise, remoulade sauce and mesclun salad	69.—
Filet de dorade rose sauvage (FR/GR), beurre blanc, mousse de pommes de terre, salade d'épinard Wild pink dorado fillet, butter sauce, potato mousse and spinach salad	72.—
Tomahawk de veau „dry-aged” (CA), sauce chimichurri, perles de pommes de terre et courgettes à la scapece Dry-aged veal tomahawk, chimichurri sauce, potato pearls and zucchini a la scapece	95.—
Côtelette d'agneau de Sisteron (FR), risotto sauté au parmesan, „friggitelto” et purée d'aubergine Sisteron lamb chop, sauteed parmesan risotto, sweet pepper and eggplant purée	76.—

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

Mille-feuille aux framboises et glace vanille Mille-feuille with raspberries and vanilla ice cream	28.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad Wild berries and Gstaad double cream	28.—
Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style	24.—
Mousse au Toblerone Toblerone mousse	22.—
Tiramisu	22.—
Tartelette au citron, meringue flambée et salade de fraises Lemon tartlet, flambéed meringue, and strawberry salad	26.—
Crêpes Suzette	pour 2 personnes p.p 38.—
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 fromage Cheese plate	30.—