



## **Proposition du chef**

Carpaccio de Wagyu et truffe noire  
**Wagyu carpaccio with black truffles**

82.—



Risotto "Carnaroli" au citron et tartare de crevettes rouges  
**Carnaroli risotto with lemon and red shirimp tartare**

42.—



Ravioli del Plin à la ricotta, beurre et sauge  
**Ravioli del Plin with ricotta, butter and sage**

32.—



Filet de boeuf Rossini, purée de pommes de terre et haricots verts  
**Beef fillet Rossini with mashed potatoes and green beans**

88.—



Tagliolini cacio e pepe et truffe d'été  
**Tagliolini cacio e pepe avec truffe d'été**

65.—



"Aurora"

Panier de meringue, glace à la crème double et praliné  
accompagné de fruits des bois

"Aurora"

**Basket of meringue, double cream and praliné ice cream served with wild berries**

22.—

## 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.—
<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 bœuf „Olden”		42.—
<b>Beef tenderloin Carpaccio „Olden”</b>		
Vitello tonnato		39.—
Duo de chou-fleur, humus et tofu sauté		39.—
<b>Duo of cauliflower, hummus and sautéed tofu</b>		
Tartare de sériole (GR), soupe froide à la mangue et curry jaune		44.—
<b>Yellowtail tartare, cold mango and yellow curry soup</b>		
Parmigiana d'aubergines		
<b>Eggplant Parmigiana</b>		38.—

## Les salades

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

## Les potages

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

## Les pâtes

CHF

Spaghettoni maison aux palourdes, salade de céleri et boutargue (IT) <b>Homemade Spaghettoni with clams, celery and bottarga salad</b>	44.—
Raviolo ouvert à l'homard <b>Open raviolo with lobster</b>	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 <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>	67.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (FR) <b>Grilled baby farm chicken with mustard</b>	64.—
Loup de mer à la méditerranéenne (FR/GR) pour 2 personnes <b>Sea bass Mediterranean style for 2 persons</b>	p.p. 89.— 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>	39.—

## Les poissons et les viandes

Goujon de sole (NL), mayonnaise piquante, sauce rémoulade et salade mesclun <b>Goujon of sole, spicy mayonnaise, remoulade sauce and mesclun salad</b>	69.—
Filet de dorade rose sauvage (FR/GR), beurre blanc, mousse de pommes de terre, salade d'épinard <b>Wild pink dorado fillet, butter sauce, potato mousse and spinach salad</b>	72.—
Tomahawk de veau „dry-aged” (CA), sauce chimichurri, perles de pommes de terre et courgettes à la scapece <b>Dry-aged veal tomahawk, chimichurri sauce, potato pearls and zucchini a la scapece”</b>	95.—
Côtelette d'agneau de Sisteron (FR), risotto sauté au parmesan, „friggitello” et purée d'aubergine <b>Sisteron lamb chop, sauteed parmesan risotto, sweet pepper and eggplant purée</b>	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 <b>Mille-feuille with raspberries and vanilla ice cream</b>	28.—
Fruits des bois et crème double de Gstaad <b>Wild berries and Gstaad double cream</b>	28.—
Cappuccino glacé à l'italienne <b>Soft ice Cappuccino Italian style</b>	24.—
Mousse au Toblerone <b>Toblerone mousse</b>	22.—
Tiramisu	22.—
Tartelette au citron, meringue flambée et salade de fraises <b>Lemon tartlet, flambéed meringue, and strawberry salad</b>	26.—
Crêpes Suzette	pour 2 personnes p.p 38.—
Glaces artisanales Vanille, cannelle, café, pistache, caramel <b>Vanilla, cinnamon, coffee, pistachio, caramel</b>	21.—
Sorbets artisanaux Citron, mangue, fruits de bois, chocolat, noix de coco, ananas et basilic <b>Lemon, mango, berries, chocolate, coconut, pineapple and basil</b>	21.—
Assiette de fromage <b>Cheese plate</b>	30.—