



Les mets du bar de l'Olden

De 14h30 à 18h00

		CHF
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran	50 gr.	290.—
	100 gr.	580.—
	250 gr.	1450.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit	(20gr.)	150.—
<i>Caviar on brioche and fried egg</i>		
Saumon fumé du Pays-d'Enhaut, sauce au raifort et moutarde		50.—
<i>Smoked salmon with horseradish sauce</i>		
Carpaccio de filet de bœuf "Olden"		46.—
<i>Beef tenderloin Carpaccio, "Olden"</i>		
Salade "Orientale" aux gambas sautées		53.—
<i>"Oriental" salad with sautéed prawns</i>		
Club Sandwich et frites		55.—
<i>Club sandwich and French fries</i>		
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises		32.—
<i>Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>		
Salade César au poulet		48.—
<i>Caesar salad with chicken</i>		
Potage de légumes du marché		26.—
<i>Fresh vegetable soup</i>		
Potage Grisonnais		27.—
<i>Barley soup Grison</i>		

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



CHF

Spaghetti "Sciué Sciué"	39.—
Penne à la Vodka	41.—
Assiette de raclette et sa garniture traditionnelle Raclette with traditional garnish	35.—
Pavé de loup de mer à la méditerranéenne Sea bass fillet Mediterranean style	74.—
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti Veal sausage, onion sauce, Rösti	43.—
Milanaise de veau, salade roquette et tomates cerises Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes	86.—
Entrecôte de bœuf grillé, pommes de terre au romarin et légumes Grilled beef tenderloin, rosemary potatoes and vegetables	79.—
Strudel aux pommes, sauce à la vanille Apple strudel with vanilla sauce	25.—
Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style	24.—
Mousse au chocolat Tablerone chocolate mousse	23.—
Tiramisu Pistachio tiramisu	32.—
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.—