



Les spécialités à la truffe du Périgord

	<i>CHF</i>
Salade doucette à l'œuf poché <i>Lambs lettuce with poached egg</i>	59.—
Tartare de veau <i>Veal tartare</i>	69.—
Carpaccio de boeuf Wagyu <i>Wagyu beef Carpaccio</i>	98.—
Œuf croquant sur Gruyère fondant <i>Crisp egg on melted Gruyère cheese</i>	62.—
Tagliolini « cacio e pepe »	68.—
Piccatine de veau, purée de pommes de terre et haricots verts <i>Veal piccata, mashed potatoes, and green beans</i>	95.—

Toutes les assiettes à la truffe Périgord sont garnies de 4 gr. de truffes

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	50 gr.	700.—
	100 gr.	1400.—
	250 gr.	3500.—
Caviar Oscière sélection A Golden, Iran sur brioche et œuf frit Caviar on brioche and fried egg		(20gr.) 150.—
Trilogie de saumon Balik, sauce à la moutarde (NOR) Balik salmon trilogy with mustard sauce		65.—
Variation de foie gras, chutney de mangue et caviar balsamique Foie gras variation, mango chutney and balsamic caviar		59.—
Caprese de la mer, homard grillé, burrata et tarallo Caprese of the sea, charred lobster, burrata and tarallo		55.—
Tartare de Wagyu poêlé à l'aigre-doux, wakame, chips de riz et sorbet à la noix de coco Wagyu beef tartar sweet and sour, wakame, rice chips, and coconut sorbet		65.—
Chapeau à la betterave farci au fromage de chèvre, soufflé de quinoa et gelée de roquette Beetroot with goat cheese filling, quinoa soufflé and rucola jelly		36.—

Les pâtes

Ravioli del Plin farci à la ricotta et sauce tomate Ravioli del Plin with ricotta filling and tomato sauce		39.—
Tagliolini verts au homard Green tagliolini with lobster		75.—
Risotto à la courge, mousse de fromage de chèvre frais et carpaccio de crevettes rouges Risotto with squash, fresh goat cheese mousse, and red shrimp carpaccio		48.—

Les potages

Potage de légumes du marché Fresh vegetable soup		26.—
Bouillon de chapon, cappelletti et brunoise de légumes Capon broth with cappelletti and diced vegetables		29.—
Bisque de langoustines aromatisée au Cognac Langoustine bisque scented with Cognac		44.—

Les salades

Salade doucette aux lardons et croûtons Lambs' lettuce with bacon and croutons		32.—
Salade de roquette, parmesan et tomates cerises Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes		32.—
Salade de tomates vésuviennes, burrata et croûtons de pain Tomato salad with burrata and bread croutons		39.—

Les spécialités de L'Olden

CHF

Spaghettini „Sciué Sciué"			41.—
Penne à la Vodka et Pastrami			43.—
Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises Veal Milanese with rocket salad and cherry tomatoes			86.—
Emincé de veau à la Zurichoise et rösti Sliced veal Zürich style with Rösti			76.—
Poussin de la ferme grillé à la moutarde (F) Grilled baby farm chicken with mustard			68.—
Loup de mer à la méditerranéenne (F/GR) Sea bass Mediterranean style	pour 2 personnes for 2 persons	p.p. p.p.	98.—
Tartare de bœuf "Olden", salade d'artichauts frais et œuf croquant Beef tartar "Olden", artichoke salad and crisp egg			60.—

Les poissons et les viandes

Langoustine mi-cuite, extrait de pommes de terre violettes, salicornes Langoustine mi-cuit, purple potato extract, samphire			95.— (15gr.) Caviar 195.—
Filet de turbot, sauce au beurre blanc, mille-feuille de pommes de terre et épinards gratinés Turbot fillet, white melted butter, potatoe and spinach mille-feuille			78.—
Filet de sole, sauce au poisson, pommes nature et légumes glacés Fillet of sole with its sauce, boiled potatoes and glazed vegetables			77.—
Baby côte de veau, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et légumes Veal chop, sauce morel, mashed potatoes and fresh vegetables			98.—
Piece de filet de bœuf, sauce béarnaise Beef tenderloin, béarnaise sauce	pour 2 personnes for 2 persons	p.p. p.p.	92.—
Cubes d'agneau, sauce à la réglisse, gratin de pommes de terre et carottes nouvelles Lamb cubes, licorice sauce, potato gratin and baby carrots			67.—

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
Mousse aux 3 chocolats, coulis de framboises et caramel Three-chocolate mousse, raspberry and caramel coulis	28.—
Crumble aux pommes, glace à la cannelle et sauce vanille Apple crumble with cinnamon ice cream and vanilla sauce	29.—
Moelleux au chocolat et glace vanille Warm chocolate cake with vanilla ice cream	28.—
Cappuccino glacé à l'italienne Soft ice Cappuccino Italian style	24.—
Soufflé vanille, sauce caramel et vanille Vanilla soufflé with caramel and vanilla sauce	(20min.) 38.—
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 des bois, chocolat, noix de coco, ananas et basilic Lemon, mango, berries, chocolate, coconut, pineapple and basil	21.—
Assiette de fromages Cheese plate	30.—