

# T H E O M N I A

RESTAURANT Herzlich Willkommen

Wir laden zum Verweilen und Geniessen ein.  
Fühlen Sie sich auf unserem Sofa wie zu Hause  
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.  
Wir machen Ihren Abend zu einem harmonischen Erlebnis.

Gerne beraten wir Sie!

*Welcome*

*We invite you to linger and relish.  
Please make yourself at home on our couch  
and get pampered by us.  
We will make your evening a harmonious experience.*

*We are pleased to advise you!*

Gastgeber Timo Muchenberger & Team

KÜCHE / KITCHEN Liebe Gäste

Wir feiern den authentischen Geschmack lokaler alpiner  
und saisonaler Qualitätsprodukte. Denn Achtsamkeit im Umgang  
mit Ressourcen und das Wissen über deren Herkunft – also  
der ganz bewusste Genuss – sind uns ein grosses Anliegen.

Alle Kreationen sind so konzipiert, dass sie im Grundsatz  
ohne Fisch oder Fleisch harmonisieren – diese Komponenten  
können Sie jedoch ganz nach Ihrem Gusto auf die Gänge abgestimmt  
dazu kombinieren.

Viel Vergnügen!

*Dear guests*

*We celebrate the authentic taste of local alpine  
and seasonal quality products. Because mindfulness in dealing with  
with resources and knowledge of their origin - in other words  
conscious enjoyment - are of great concern to us.*

*All creations are conceived in such a way that they harmonize in principle  
without fish or meat - You can combine these components according to  
your preference to the courses.*

*Enjoy!*

Executive Chef Tony Rudolph & Team

# T H E O M N I A

## THE MOUNTAIN LODGE EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Service Team überraschen  
und geniessen Sie ein Chefs Choice 4 Gang Menü.

Mit Fleisch	135.-
Vegetarisch	110.-
Weindegustation	+89.-

*Let our kitchen and service team surprise you  
and enjoy a Chefs Choice 4 course menu.*

<i>With meat</i>	<i>135.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>110.-</i>
<i>Wine tasting</i>	<i>+89.-</i>

## THE OMNIA CLASSIC

T H E O M N I A Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren	58.-
--	------

*"THE OMNIA" Escalope Viennese style  
warm potato salad | lingonberries*

T H E O M N I A Raclette Raclette du Valais AOP Gomser 1   Kartoffel   Essiggemüse	13.-
---	------

*"THE OMNIA" Raclette  
raclette du Valais AOP Gomser 1 | potato | pickles*

À discrétion	53.-
--------------	------

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 28.-  
Schnittlauchvinaigrette | Traube | Beluga Linsen | Kürbiskerne

*Mixed greens*  
*chives vinaigrette | grape | beluga lentils | pumpkin seeds*

Rande 24.-  
Leinsamen | Brombeere | Estragon

*Beetroot*  
*linseeds | blackberry | tarragon*

Espuma von Petersilienwurzel 26.-  
Filoteig | Mandel | Champignon | Bergkäse

*Parsley root espuma*  
*filo pastry | almond | mushroom | alpine cheese*

Selleriemousse 24.-  
Fermentierte Zwetschge | Salzzitrone | Petersilie

*Celery mousse*  
*fermented plum | salted lemon | parsley*

Walliser Dumplings 26.-  
Waldpilze | Wurzelgemüse | Pilzdashi

*Valais dumplings*  
*forest mushrooms | root vegetables | mushroom dashi*

Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Supplement.

Die entsprechende Auswahl finden Sie nach den Hauptspeisen.

*Complement your dish with a meat, fish or vegetarian supplement.*

*You will find the corresponding selection after the main courses.*

# T H E O M N I A

## MAIN COURSES

Grillierter Blumenkohl Spitzpaprika   Hollandaise von Schweizer Miso   Baumnuss  <i>Grilled cauliflower pointed pepper   Swiss miso hollandaise   walnut</i>	36.-
Röstgemüse-Ravioli Cima di Rapa   Zuchetti   vegetarischer Jus  <i>Root vegetable ravioli cima di rapa   zucchini   vegetarian jus</i>	38.-
Pfeffer Aubergine Gewürzlack   Wilder Broccoli   grüne Tomate  <i>Peppered eggplant spices   wild broccoli   green tomato</i>	36.-
Tagliolini Schwarzer Knoblauch   Alpen Chili   Stracciatella  <i>Tagliolini fermented garlic   alpine chili   stracciatella</i>	28.- / 38.-
Risotto Steinpilz   Mascarpone   Valle Maggia Pfeffer  <i>Risotto porcini mushroom   mascarpone   Valle Maggia pepper</i>	32.- / 42.-

Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Supplement.

Die entsprechende Auswahl finden Sie auf der folgenden Seite.

*Complement your dish with a meat, fish or vegetarian supplement.*

*You will find the corresponding selection on the following page.*

# T H E O M N I A

## SUPPLEMENTS

Runden Sie Ihr gewähltes Gericht mit einem Supplement Ihrer Wahl ab.  
Unser Serviceteam unterstützt Sie dabei gerne.

*Complete your chosen dish with a supplement of your choice.  
Our service team will be happy to assist you.*

### VEGI

Walliser Frühlingsrolle | Chilisauce +18.-  
*Valais spring roll | chili sauce*

---

Gemüse Tempura +18.-  
*vegetable tempura*

---

Grillgemüse | Basilikumpesto | Pinienkerne +18.-  
*grilled vegetables | basil pesto | pine seeds*

### FISH

Ceviche von Lostallos Lachs und Schweizer Garnele | Rettich | +28.-  
Sellerie | eingelegte Zwiebeln  
*Lostallos salmon and Swiss shrimp ceviche | radish |  
celery | pickled onions*

---

Schweizer Zander | Backteig | Sauce Remoulade +26.-  
*pike perch | batter | sauce remoulade*

---

Bremgartner Bachsaibling | Saiblingsrogen | Zitronen Beurre Blanc +24.-  
*creek char from Bremgarten | char roe | lemon beurre blanc*

### MEAT

Roastbeef | Sauce Tartar | rote Zwiebel | Kapern +24.-  
*roastbeef | tartare sauce | red onions | capers*

---

Geschmortes Kalbsbäckchen | Schmorgemüse +26.-  
*braised veal cheeks | braised vegetables*

---

Dry Aged LUMA Entenbrust | Thymianhonig | Jus +32.-  
*dry aged LUMA duck breast | thyme honey | jus*

---

Filet Mignon vom Black Angus Rind +28.-  
*Black Angus beef fillet mignon*

---

Gefüllte Alpstein Pouletbrust | Scamorza | getrocknete Tomate +24.-  
*filled Alpstein chicken breast | scamorza | dried tomato*

---

Alpstein Lammrücken | Olivenkruste | Jus +26.-  
*saddle of Alpstein lamb | olive crust | jus*

# T H E O M N I A

## DESSERT

Mandelfinancier 25.-  
Joghurt | Zermatter Honig | Birne

*Almond financier*  
*yogurt | Zermatt honey | pear*

Felchlin Maracaibo 65% 25.-  
Schokoladencremeux | Himbeer | Cashewkerne

*Felchlin Maracaibo 65%*  
*chocolate cremeux | raspberry | cashew seeds*

Pâte à Choux 25.-  
Nougat | Zwetschghe | Pistazie

*Pâte à choux*  
*nougat | plum | pistachio*

Tiramisu 25.-  
Frangelico | Zwergorangen | Kaffee

*Tiramisu*  
*frangelico | kumquat | coffee*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet 8.-  
mit Garnitur | pro Kugel

Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.

*Freshly swirled ice cream or sorbet*  
*with garnish | per scoop*

*We are pleased to inform you about today's selection.*

Käse Auswahl 17.- / 28.-  
Jumiversum | Feigensenf | Früchtebrot

*Cheese selection*  
*Jumiversum | fig mustard | fruit bread*

# T H E O M N I A

## HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Unsere tierischen Produkte beziehen wir ausschliesslich von Schweizer Produzenten und Lieferanten.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## DESIGNATION OF ORIGIN

*We purchase our animal products exclusively from Swiss producers and suppliers.*

*Should you have any allergies, please contact the staff*

*Our prices include 7,7 % VAT*