

T H E O M N I A

RESTAURANT Herzlich Willkommen

Wir laden zum Verweilen und Geniessen ein.
Fühlen Sie sich in unserem Restaurant 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 in our restaurant
and get pampered by us.
We will make your evening a harmonious experience.*

We are pleased to advise you!

Gastgeber Leandro Sutter & 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 harmonieren – 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 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 André Kneubühler & 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 5 Gang Menü.

Mit Fleisch Fisch	165.-
Vegetarisch	145.-
Weindegustation	+115.-

Let our kitchen and service team surprise you and enjoy a Chefs Choice 5 course menu.

<i>With meat fish</i>	<i>165.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>145.-</i>
<i>Wine tasting</i>	<i>+115.-</i>

THE OMNIA CLASSICS

T H E O M N I A Wiener Schnitzel Kartoffel – Gurkensalat Preiselbeeren <i>“THE OMNIA” Escalope Viennese style potato-cucumber salad lingonberries</i>	59.-
---	------

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Tomatenessenz 24.-
Meerrettich | Burrata | Basilikum

*Tomato essence
horseradish | burrata | basil*

Gemüse Ceviche 25.-
Sommergemüse | Salzzitrone | Verbene | Pomelo

*Vegetable ceviche
summer vegetables | salted lemon | verbena | pomelo*

Gurke 28.-
Molke | Tapioka | frischer Wasabi | Algen | Dill

*Cucumber
whey | tapioca | fresh wasabi | algae | dill*

Riffelalp - Ziegenfrischkäsegnocchi 28.-
Braune Butter | Kerbel | Belper Knolle

*Goat cheese gnocchi
brown butter | chervil | "Belper Knolle" cheese*

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Gebackener Blumenkohl	38.-
Waldpilze Zedernkerne Bergthymian	
Supplement: Perigord Trüffel	14.- pro Gramm
<i>Baked cauliflower</i>	
<i>wild mushrooms cedar kernels mountain thyme</i>	
<i>supplement: Perigord truffle</i>	<i>14.- per gram</i>

Dry Aged Rüeblì	36.-
Anis Wacholder Polenta Vegetarischer Jus	
<i>Dry aged carrot</i>	
<i>anise juniper polenta vegetarian gravy</i>	

Gefüllter Spitzkohl	38.-
Waldpilze Estragon Miso Buchweizen Spätzle	
<i>Stuffed pointed cabbage</i>	
<i>wild mushrooms tarragon miso buckwheat "Spätzle"</i>	

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

Gebackener Ziger von der Horu Käseerei +22.-
Gegrillter Lattich | Brunnenkresse | Limette

*Baked ziger from the Horu cheese dairy
grilled lettuce | watercress | lime*

Tempeh Nuggets | Broccoli | Piemonteser Haselnüsse +24.-

Supplement: Perigord Trüffel 14.- pro Gramm

tempeh nuggets | broccoli | Piedmont hazelnuts

supplement: Perigord truffle 14.- per gram

FISH

Alpenzander | Zucchiniblüte | Ziegenkäse | Escabeche +34.-

alpine pikeperch | zucchini blossom | goat chees | escabeche

Brüggli - Saibling | Sanddorn | Kürbis | Koriander +34.-

Supplement: Oona Caviar für 10 Gramm +59.-

“Brüggli” char | sea buckthorn | pumpkin | coriander

supplement: Oona Caviar for 10 gram +59.-

MEAT

Duo vom Kalb | Sellerie | Perigord Trüffel | Wacholder +34.-

Supplement: Perigord Trüffel 14.- pro Gramm

duo of veal | celeriac | perigord truffle | juniper

supplement: Perigord truffle 14.- per gram

Entrecôte von Eringer Kuh | Rettich | Chicorée | Harissa +36.-

entrecote of “Eringer” beef | radish | witlof | harissa

T H E O M N I A

DESSERT

Felchlin Felcor 52% Schokolade 25.-
Mousse | Moelleux | Glace | Walderdbeere

*Felchlin Felcor 52% chocolate
mousse | moelleux | ice cream | wild strawberry*

Zwetschgen - Clafoutis 25.-
Lärche | Pekanuss | Doppelrahm - Bricelets

*Plum cake
larch | pecan | double cream bricelets*

Pfirsich Rosé Vanille 26.-
Vanille | Pekannuss

*Peach rosé vanilla
vanilla | pecan*

T H E O M N I A Tiramisu 25.-
Kirsche | Kampot Pfeffer

*Tiramisu
cherry | kampfot pepper*

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.

Schweizer Käse Auswahl 21.-
Feigensenf | Früchtebrot

*Swiss cheese selection
fig mustard | fruit bread*

T H E O M N I A

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

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

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
Die Preise verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

DESIGNATION OF ORIGIN

We purchase our animal products as well as bread and pastries exclusively from Swiss producers and suppliers.

*Should you have any allergies, please contact the staff.
Our prices include 8,1% VAT.*