

# 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!

*Bienvenue*

*Nous vous invitons à séjourner et à apprécier.  
Faites comme chez vous dans notre restaurant  
et laissez-nous vous gâter.  
Nous faisons de votre soirée une expérience harmonieuse.*

*Nous sommes ravis de vous conseiller!*

Gastgeber Leandro Sutter & Team

KÜCHE / CUISINE 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!

*Chers clients*

*Nous célébrons le goût authentique des produits alpins locaux et  
des produits de saison de qualité. La conscience  
des ressources et la connaissance de leur origine - en d'autres termes,  
la jouissance consciente - sont pour nous une préoccupation majeure.*

*Toutes les créations sont conçues de telle sorte qu'elles s'harmonisent  
en principe sans poisson ni viande. Vous pouvez par contre combiner  
ces derniers selon vos préférences avec chaque plat.*

*Bon appétit!*

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.-

*Laissez-vous surprendre par notre équipe de cuisine et de service et profitez d'un menu à 5 plats de la sélection du chef.*

<i>Avec viande   poisson</i>	<i>165.-</i>
<i>Végétarien</i>	<i>145.-</i>
<i>Dégustation de vin</i>	<i>+115.-</i>

## THE OMNIA CLASSIC

T H E O M N I A Wiener Schnitzel Kartoffel – Gurkensalat   Preiselbeeren	59.-
<i>“THE OMNIA” Escalope viennoise salade de pommes de terre et concombre   airelles</i>	

# T H E O M N I A

## ENTRÉE | SOUPE

Tomatenessenz Meerrettich   Burrata   Basilikum <i>Essence de tomate raïfort   burrata   basilic</i>	24.-
Gemüse Ceviche Sommergemüse   Salzzitrone   Verbene   Pomelo <i>Ceviche de légumes légumes d'été   citron salé   verveine   pomélo</i>	25.-
Gurke Molke   Tapioka   frischer Wasabi   Algen   Dill <i>Concombre petit lait   tapioca   wasabi frais   algues   aneth</i>	28.-
Riffelalp - Ziegenfrischkäsegnocchi Braune Butter   Kerbel   Belper Knolle <i>Gnocchi au fromage de chèvre beurre noisette   cerfeuil   boule de Belp</i>	28.-

# T H E O M N I A

## PLAT PRINCIPAL

Gebackener Blumenkohl 38.-  
Waldpilze | Zedernkerne | Bergthymian

Supplement: Périgord Trüffel 14.- pro Gramm

*Chou-fleur cuit au four  
champignons des bois | noyaux de cèdre |  
thym de montagne*

*supplément: truffe du Périgord 14.- par gramme*

Dry Aged Rüebli 36.-  
Anis | Wacholder | Polenta | Vegetarischer Jus

*Dry aged carotte  
anis | genièvre | polenta | jus végétarien*

Gefüllter Spitzkohl 38.-  
Waldpilze | Estragon | Miso | Buchweizen | Spätzle

*Chou pointu farci  
champignons des bois | estragon | miso | sarrasin | "Spätzle"*

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

Die entsprechende Auswahl finden Sie auf der folgenden Seite.

*Complétez votre plat avec un supplément viande, poisson ou végétarien.*

*Vous trouverez la sélection correspondante à la page suivante.*

# 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.

*Complétez votre plat choisi avec un supplément de votre choix. Notre équipe de service se fera un plaisir de vous aider.*

## VÉGÉTARIEN

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

*Ziger cuit de la fromagerie Horu  
laitue grillée | cresson de fontaine | citron vert*

---

Tempeh Nuggets | Broccoli | Piemonteser Haselnüsse +24.-

Supplement: Perigord Trüffel 14.- pro Gramm

*tempeh nuggets | brocoli | noisette du Piémont*

*supplément: truffe du Périgord 14.- par gramme*

## POISSON

Alpenzander | Zucchiniblüte | Ziegenkäse | Escabeche +34.-

*sandre des Alpes | fleur de courgette | fromage de chèvre | escabèche*

---

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

Supplement: Oona Caviar für 10 Gramm +59.-

*“Brüggli” omble chevalier | argousier | courge | coriandre*

*supplément: Oona Caviar pour 10 grammes +59.-*

## VIANDE

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

Supplement: Perigord Trüffel 14.- pro Gramm

*duo de veau | céleri | truffe du Périgord | genièvre*

*supplément: truffe du Périgord 14.- par gramme*

---

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

*entrecôte de boeuf “d’Eringen” | radis | chicon | harissa*

# T H E O M N I A

## DESSERT

Felchlin Felcor 52% Schokolade 25.-  
Mousse | Moelleux | Glace | Walderdbeere  
*Felchlin Felcor 52% chocolat  
mousse | moelleux | glace | fraise des bois*

Zwetschgen - Clafoutis 25.-  
Lärche | Pekanuss | Doppelrahm - Bricelets  
*Clafoutis aux prunes  
mélèze | noix de pécan | bricelets fribourgeois*

Pfirsich Rosé Vanille 26.-  
Vanille | Pekannuss  
*Pêche rosé vanille  
vanille | noix de pécan*

T H E O M N I A Tiramisu 25.-  
Kirsche | Kampot Pfeffer  
*Tiramisu  
cérise | poivre de kampf*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet 8.-  
mit Garnitur | pro Kugel  
Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.  
*Glaces ou sorbets fraîchement tournés  
avec garniture | par boule  
Nous vous informons volontiers sur l'offre actuelle.*

Schweizer Käse Auswahl 21.-  
Feigensenf | Früchtebrot  
*Sélection de fromages suisses  
moutarde aux figues | pain aux fruits*

# 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.

## APPELLATION D'ORIGINE

*Nous achetons nos produits animaux ainsi que nos pains et nos pâtisseries exclusivement auprès de producteurs et fournisseurs suisses.*

*Si vous avez des allergies, veuillez contacter le personnel.  
Nos prix incluent la TVA de 8,1%.*