

# 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 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 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

# THE OMNIA

## 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 CLASSICS

THE OMNIA Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren <i>"THE OMNIA" Escalope Viennese style warm potato salad   lingonberries</i>	59.-
--	------

THE OMNIA Raclette Raclette du Valais AOP Gomser 1   Kartoffel   Essiggemüse <i>"THE OMNIA" Raclette raclette du Valais AOP Gomser 1   potato   pickles</i>	15.-
---	------

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

Supplement: Perigord Trüffel	14.- pro Gramm
supplement: Perigord truffle	14.- per gram

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-  
Estragonvinaigrette | Birne | Baumnuss | Belper Knolle

*Mixed greens*  
*tarragon vinaigrette | pear | walnut |*  
*"Belper Knolle" cheese*

Topinamburtatar 25.-  
Buttermilch | Meerrettich | Schnittlauch

*Jerusalem artichoke tartare*  
*buttermilk | horseradish | chives*

Randengnocchi 27.-  
Sauerrahm | Dill | rote Zwiebeln | eingelegte Gurken

*Beetroot gnocchi*  
*sour cream | dill | red onions | pickled cucumbers*

Noix Gras 25.-  
Eingelegte Kirschen | Piemonteser Haselnuss | Kaffee

*Noix Gras*  
*pickled cherries | piedmont hazelnut | coffee*

Essenz von gerösteten Kartoffeln 19.-  
Lauch-Dumplings | Ziegenfrischkäse | schwarzer Knoblauch

*Essence of roasted potatoes*  
*leek dumplings | fresh goat cheese | black garlic*

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

Grilliertes "Pilz-Steak" 36.-  
Foccacia | roter Kabis | BBQ-Aromen | Röstzwiebeln

*Grilled "mushroom steak"*  
*foccacia | red cabbage | barbecue flavors | fried onions*

Ravioli 38.-  
Gebeiztes Eigelb | vegetarischer Speck | Salbeicrumble | Holzkohle

*Ravioli*  
*marinated egg yolk | vegetarian bacon | sage crumble | charcoal*

Fermentierter Sellerie 36.-  
Schweizer Linsen | Kalettes | süss-saure Pepperoni | Sauerrahm

*Fermented celeriac*  
*Swiss lentils | flower sprouts | sweet and sour peppers | sour cream*

Tagliolini 28.- / 38.-  
Trüffel | Zitrone | Rahm

Supplement: Perigord Trüffel 14.- pro Gramm

*Tagliolini*  
*truffle | lemon | cream*

*supplement: Perigord truffle 14.- per gram*

Gerstotto 28.- / 38.-  
7 Kräuter | Salzzitrone | Belper Knolle

*Barley risotto*  
*7 herbs | salted lemon | "Belper Knolle" cheese*

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

Pilzplätzli | Kräutersalat +18.-  
*mushrooms in spring roll pastry | herb salad*

---

Arancini | Trüffelmayonnaise +18.-  
*arancini | truffle mayonnaise*

---

Grillgemüse | Basilikumpesto | Pinienkerne +22.-  
*grilled vegetables | basil pesto | pine seeds*

---

### FISH

Ceviche von Lachsforelle und Aemme Shrimps | Apfel |  
Stangensellerie | Radieschen +26.-  
*ceviche from salmon trout and "Aemme shrimps" | apple |  
celery | radish*

---

Gebratener Zander | Rahmkraut | Beurre Blanc +28.-  
*fried pike-perch | creamy cabbage | beurre blanc*

---

Lostallo Lachs | Dillmayonnaise | eingelegte Gurken +26.-  
*lostallo salmon | dill mayonnaise | pickled cucumbers*

---

### MEAT

Vitello Alpinato | Rauchforellencreme | eingelegte Zwiebel +24.-  
*vitello alpinato | smoked trout cream | pickled onion*

---

Geschmorte Kalbsbacke | Polenta Espuma +26.-  
*braised veal cheek | polenta espuma*

---

Filet Mignon vom Black Angus +32.-  
*fillet mignon from Black Angus*

---

**LUMA** Flank Steak | Chimichurri +28.-  
*LUMA flank steak | chimichurri*

---

Coq au Vin vom Stubenküken +28.-  
*spring chicken coq au vin*

---

Alpstein Lammrücken | Olivenkruste +28.-  
*saddle of lamb "Alpstein" | olive crust*

# T H E O M N I A

## DESSERT

Cheesecake-Mousse 25.-  
Granny Smith | Mascarpone | Honig | Limette

*Cheesecake mousse  
granny smith | mascarpone | honey | lime*

Milchreis 25.-  
Mango | Joghurt | Mandel

*Rice pudding  
mango | yogurt | almond*

Felchlin Maracaibo 65% Schokolade 25.-  
Erdnuss | Banane | Karamell

*Felchlin Maracaibo 65% chocolate  
peanut | banana | caramel*

Tiramisu 25.-  
Feige | Kaffee | Amarettini

*Tiramisu  
fig | coffee | amarettini*

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 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.*