

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	175.-
Vegetarisch	150.-
Weindegustation	+115.-

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

<i>With meat fish</i>	<i>175.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>150.-</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

Pilzessenz 28.-
Miso | Steinpilz | Kerbel
Mushroom essence
miso | porcini mushroom | chervil

Gemüse Ceviche 26.-
Eingelegtes Gemüse | Salzzitrone | Verbene | Pomelo
Vegetable ceviche
pickled vegetables | salted lemon | verbena | pomelo

Stangensellerie 27.-
Molke | Tapioka | frischer Wasabi | Algen | Dill
Celery
whey | tapioca | fresh wasabi | algae | dill

Hausgemachte Frischkäsegnocchi 29.-
Braune Butter | Kerbel | Belper Knolle
Homemade cream cheese gnocchi
brown butter | chervil | "Belper Knolle" cheese

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Gebackener Blumenkohl 39.-
Waldpilze | Zedernkerne | Bergthymian
*Baked cauliflower
wild mushrooms | cedar kernels | mountain thyme*

Im Salzteig gebackener Sellerie mit gegrilltem Lauch 41.-
Birne | Estragon | Pekannuss | Gerste
*Salt baked celeriac with grilled leek
pear | tarragon | pecan | barley*

Dry Aged Rübli 38.-
Anis | Wacholder | Polenta | Vegetarischer Jus
*Dry aged carrot
anise | juniper | polenta | vegetarian gravy*

Gefüllter Rotkabis 39.-
Waldpilze | Kerbel | Laugenknödel
*Stuffed red cabbage
wild mushrooms | chervil | pretzel dumpling*

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 +26.-
Gegrillter Lattich | Brunnenkresse | Limette
*Baked ziger from the Horu cheese dairy
grilled lettuce | watercress | lime*

Tempeh Nuggets | Broccoli | Piemonteser Haselnüsse +25.-
tempeh nuggets | broccoli | Piedmont hazelnuts

FISH

Alpenzander | Fenchel | Dill | Orange Escabeche +38.-
alpine pikeperch | fennel | dill | orange escabeche

Swiss Lachs | Sanddorn | Kürbis | Koriander +36.-
Supplement: Oona Caviar für 10 Gramm +59.-
*Swiss salmon | sea buckthorn | pumpkin | coriander
supplement: Oona Caviar for 10 gram +59.-*

MEAT

Duo vom Lamm | Sellerie | Wacholder | Perigord Trüffel +40.-
duo of lamb | celeriac | juniper | Perigord truffle

Entrecôte von Holzenfleisch Rind | Tomate | Chicorée | Harissa +42.-
“Holzenfleisch” beef entrecote | tomato | witlof | harissa

T H E O M N I A

DESSERT

Felchlin Felcor 52% Schokolade 25.-
Sauerrahm | Kampotpfeffer | Sauerkirsche
*Felchlin Felcor 52% chocolate
sour cream | kampot pepper | sour cherry*

Mirabelle 25.-
Felchlin Schokolade | Zimt
*Mirabelle
Felchlin chocolate | cinnamon*

Birne 26.-
Walliser Safran | Walnuss | Karamell
*Pear
Valais saffron | walnut | caramel*

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