

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	175.-
Vegetarisch	150.-
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>175.-</i>
<i>Végétarien</i>	<i>150.-</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

Pilzessenz Miso Steinpilz Kerbel <i>Essence de champignon</i> <i>miso cèpe cerfeuil</i>	24.-
Gemüse Ceviche Eingelegtes Gemüse Salzzitrone Verbene Pomelo <i>Ceviche de légumes</i> <i>légumes marinés citron salé verveine pomélo</i>	25.-
Stangensellerie Molke Tapioka frischer Wasabi Algen Dill <i>Céleri en branche</i> <i>petit lait tapioca wasabi frais algues aneth</i>	27.-
Hausgemachte Frischkäsegnocchi Braune Butter Kerbel Belper Knolle <i>Gnocchi fait maison au fromage frais</i> <i>beurre noisette cerfeuil boule de Belp</i>	29.-

T H E O M N I A

PLAT PRINCIPAL

Gebackener Blumenkohl 39.-
Waldpilze | Zedernkerne | Bergthymian

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

Im Salzteig gebackener Sellerie mit gegrilltem Lauch 41.-
Birne | Estragon | Pekannuss | Gerste

*Céleri cuit dans une croûte de sel avec poireaux grillés
poire | estragon | noix de pécan | orge*

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

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

Gefüllter Rotkabis 38.-
Waldpilze | Kerbel | Laugenknödel

*Chou rouge farci
champignons des bois | cerfeuil | boulettes au bretzel*

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 +26.-
Gegrillter Lattich | Brunnenkresse | Limette

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

Tempeh Nuggets | Broccoli | Piemonteser Haselnüsse +25.-

nuggets de tempeh | brocoli | noisette du Piémont

POISSON

Alpenzander | Fenchel | Dill | Orange Escabeche +38.-

sandre des alpes | fenouil | aneth | escabèche à l'orange

Swisslachs | Sanddorn | Kürbis | Koriander +36.-

Supplement: Oona Caviar für 10 Gramm +59.-

saumon suisse | argousier | courge | coriandre

supplément: Oona Caviar pour 10 grammes +59.-

VIANDE

Duo vom Lamm | Sellerie | Perigord Trüffel | Wacholder +40.-

duo d'agneau | céleri | truffe du Périgord | genièvre

Entrecôte von Holzenfleisch Rind | Tomate | Chicorée | Harissa +36.-

entrecôte de boeuf "Holzenfleisch" | tomate | chicon | harissa

T H E O M N I A

DESSERT

Felchlin Felcor 52% Schokolade 25.-
Sauerrahm | Kampotpfeffer | Sauerkirsche

*Felchlin Felcor 52% chocolat
crème fraîche | poivre de kampfot | griotte*

Mirabelle 25.-
Felchlin Schokolade | Zimt

*Mirabelle
chocolat Felchlin | cannelle*

Birne 26.-
Walliser Safran | Walnuss | Karamell

*Poire
safran du Valais | noix | caramel*

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

*Tiramisu
cerise | poivre de kampfot*

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 d'origine animale 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%.*