

T H E O M N I A

RESTAURANT Herzlich Willkommen

Wir laden zum Verweilen und Geniessen ein.
Fühlen Sie sich auf unserem Sofa wie zu Hause
und lassen Sie sich von uns und unserem Team 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 on our couch
and get pampered by us and our team.
We will make your evening a harmonious experience.*

We are pleased to advise you!

Gastgeber Lars Michel & 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 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
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 Hauke Pohl & Team

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-
Kräuterdressing | Gemüse | Belper Knolle
Supplement: UrDinkel Falafel +5.-

Mixed greens
herbal dressing | vegetable | "Belper Knolle" cheese
supplement: pure spelt falafel

Eingelegter Spargel 23.-
Bärlauch | Radieschen | Himbeere
Supplement: Roh mariniertes Swiss Alpine Lachs
mit Wacholdermayonnaise +17.-

Pickled asparagus
wild garlic oil | radish | raspberry
supplement: raw marinated Swiss Alpine salmon
with juniper mayonnaise

Kopfsalat Kaltschale 22.-
Lattich | Buchweizen | Dillöl
Supplement: Flusskrebis Krokette +21.-

Cold salad soup
lettuce | buckwheat | dill oil
supplement: crayfish croquette

Schweizer Linsen 22.-
Gemüse | Wachtelei | fermentierte Kartoffel
Supplement: Gesottene Kalbszunge +11.-

Swiss lentils
vegetable | quail egg | fermented potatoe
supplement: simmered veal tongue

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Berner Rose Tomato 35.-
Brokkoli | gestockte Ziegenmilch | Ras el Hanout

Supplement: Kabier «Chügeli» in Tomatensalsa +25.-
Mosaik vom Saibling in Tomatensalsa +25.-

*Tomato «Berner Rose»
broccoli | curdled goat milk | Ras el Hanout*

*supplement: Kabier "bead" in tomato salsa
char mosaic in tomato salsa*

Walliser Ramen 35.-
Lattich | Gemüse | Ei | Meerrettich

Supplement: Kabier Rindsmaultaschen +25.-
Gemüse Tempura +19.-

*Ramen Valaisan style
lettuce | vegetables | egg | horse radish*

*supplement: ravioli stuffed with Kabier beef
vegetable tempura*

Eierschwamm Raviolo 37.-
Bohne | Erbse | fermentierter Spargel | Sbrinz

Supplement: Alpsteinpoulet «Magic Dust » +22.-
Sautierte Würfel vom Räucheraal +17.-

*Chanterelle raviolo
bean | pea | fermented asparagus | "Sbrinz" cheese*

*supplement: chicken Alpstein "Magic Dust"
sauteed cubes of smoked eel*

T H E O M N I A

Tagliolini 21.- / 31.-
Belper Knolle | Rahm | Zitrone

Supplement: Geschnitzelte Walliser Lammleber +17.-

Tagliolini
"Belper Knolle" cheese | cream | lemon
supplement: sliced Valaisan lamb liver

Tessiner Risotto 25.- / 35.-
Petersilie | grüne Bohne | Kartoffel

Supplement: roh marinierte Swiss Shrimp 21.-

Ticinese risotto
parsley | green bean | potatoe
supplement: raw marinated swiss shrimp

Wiener Schnitzel 49.-
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Escalope Viennese style
warm potato salad | lingonberries

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 115.-
Vegetarisch 85.-
Weindegustation +79.-

Let our kitchen and service team surprise you
and enjoy a Chefs Choice 4 course menu.

With meat 115.-
Vegetarian 85.-
Wine tasting +79.-

T H E O M N I A

DESSERT

Erdbeere 25.-
Basilikum | Granola

*strawberry
basil | granola*

Holunderblüte 25.-
Blanc de blancs | Orange

*Elderflower
Blanc de blancs | orange*

Himbeere 25.-
Sauerampfer | Felchlin "Edelweiss"

*Raspberry
sorrel | Felchlin "Edelweiss" chocolate*

Tiramisu 25.-
Säntis Malt | Piemonteser Haselnuss | Kaffee

*Tiramisu
"Säntis" Malt | Piedmontese hazelnut | coffee*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet 7.-
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 31.-
Jumiversum | Horu Käserei

*Cheese selection
Jumiversum | local cheese factory «Horu»*

T H E O M N I A

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

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

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

DESIGNATION OF ORIGIN

We purchase our animal products exclusively from Swiss producers and suppliers.

*Should you have any allergies, please contact the staff
Our prices include 7,7 % VAT*