

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 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
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

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-
Kürbis | Gemüse | Schweizer Quinoa | Belper Knolle

Mixed greens
pumpkin | vegetable | Swiss Quinoa | "Belper Knolle" cheese

Kohlrabi 21.-
Birne | Raucharomen | Bulgur

Cabbage turnip
pear | smoke flavours | bulgur

Topinambur 26.-
Bio - Landei | Nussbutter | Endivie | Schwarzer Trüffel

Jersusalem artichoke
organic egg | brown butter | endive | black truffle

Geschmorter Kräutersaitling 24.-
Schweizer Quinoa | Wurzelgemüse | weisse Bohne

Braised herb oyster mushroom
Swiss quinoa | root vegetables | white bean

Kürbissuppe 24.-
Kürbisgnocchi | Federkohl | Kürbiskerne

Pumpkin soup
Pumpkin gnocchi | feather kale | pumpkin seeds

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

Rande BBQ 38.-
Bratpaprika | Cima di Rapa | Rote Zwiebel | Ricotta

Beetroot BBQ
roast peppers | cima di rapa | red onion | ricotta

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

Ramen Valaisan style
lettuce | vegetable | egg | horse radish

Kürbis 37.-
Rote Linsen | Federkohl | Senfsaat | Wachtelei

Pumpkin
red lentils | feather kale | mustard seed | quail egg

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

Supplement: Perigord Trüffel 11.- pro Gramm

Tagliolini
cream | lemon | truffle

supplement: Perigord truffle 11.- per gram

Risotto 28.- / 38.-
Aargauer Safran | Burrata | Valle Maggia Pfeffer

Risotto
Argovian saffron | burrata | "Valle Maggia" pepper

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

Bergkäsekrokette +16.-
mountain cheese croquette

Gemüse Tempura +18.-
vegetable tempura

Gebratene Kalettes mit geräuchertem Tofu +18.-
sautéed calettes with smoked tofu

Gratinierter Blumenkohl à la Mornay +16.-
gratinated cauliflower à la Mornay

FISH

Ceviche vom Lostallo Lachs und Swiss Shrimps +23.-
ceviche of salmon from Lostallo and Swiss shrimps

Gebratener Schweizer Zander +24.-
sautéed Swiss pike perch

Gebratene Eglifilets aus Raron +21.-
sautéed perch filets from Raron

MEAT

Geräucherte Appenzeller Entenbrust +21.-
smoked Appenzell duck breast

Sautierte Kalbsherzmilken +25.-
sautéed veal's heart sweetbreads

Geschmortes Short Rib +26.-
braised short rib

Filet Mignon vom Black Angus +28.-
fillet mignon from Black Angus

Gebackene Keule vom Ribelmais Poulet +22.-
baked leg of "Ribelmais" chicken

Gesottene Bäckchen vom Bierschwein +24.-
boiled cheeks from beer pig

Kalbsrahmgeschnetztes mit Waldpilzen +28.-
creamed sliced veal with wild mushrooms

T H E O M N I A

THE OMNIA CLASSIC

T H E O M N I A Wiener Schnitzel
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

49.-

*"THE OMNIA" 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	125.-
Vegetarisch	95.-
Weindegustation	+79.-

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

<i>With meat</i>	<i>125.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>95.-</i>
<i>Wine tasting</i>	<i>+79.-</i>

T H E O M N I A

DESSERT

Bratapfel 25.-
Winterapfel | Nüsse | Karamell

Baked apple
Winter apple | nuts | caramel

Mandarine 25.-
Erdnuss | Milkschokolade

Tangerine
peanut | milk chocolate

Felchlin Maracaibo 88% 25.-
Orange | Pistazie

"Felchlin" Maracaibo 88% chocolate
orange | pistachio

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