

# 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

# 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	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>

## THE OMNIA CLASSIC

THE OMNIA Wiener Schnitzel 52.-  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

*"THE OMNIA" Escalope Viennese style  
warm potato salad | lingonberries*

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

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

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-  
Rande | Feige | Baumnuss | Ziegenfrischkäse

*Mixed greens*  
*beetroot | fig | walnut | goat cream cheese*

Kürbis 24.-  
Käferbohne | eingelegte Physalis | Piemonteser Haselnuss

*Pumpkin*  
*fire bean | pickled physalis | Piemontese hazelnut*

Brotgnocchetti 26.-  
Bergkäse | Birne | Kartoffel | Knollenziest

*Bread gnocchetti*  
*mountain cheese | pear | potato | Chinese artichoke*

Petersilienwurzel 24.-  
Röstzwiebel | Eigelbcreme | geräucherter Schwarztee

*Parsley root*  
*roasted onions | egg yolk cream | smoked black tea*

Getrüffelte Topinamburschaumsuppe 22.-  
Laugenknödel | Rosenkohl | Hanfsamen

*Truffled Jerusalem artichoke soup*  
*pretzel dumpling | brussels sprout | hemp 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

Gratiniertes Portobello Pilz 38.-  
Focaccia | Ziegenkäse | fermentierter Knoblauch

*Gratinated Portobello mushroom  
focaccia bread | goat cheese | fermented garlic*

Grillgemüse Tortellini 35.-  
Aubergine | Cima di Rapa | rote Zwiebel | Belper Knolle

*Grilled vegetable Tortellini  
eggplant | cima di rapa | red onion | "Belper Knolle" cheese*

Spitzkohl im Backteig 36.-  
Kalletes | Sanddorn | Kümmelmayonnaise | Zermatter Bier

*Hispi cabbage in batter  
calettes | sea buckthorn | cumin mayonnaise | Zermatt beer*

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.-  
Kürbis | Pecorino | kandierte Baumnuss

*Risotto  
pumpkin | "Pecorino" cheese | candied walnut*

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

Walliser Sommerrolle | Fenchelkimchi +18.-  
*Valaisan summer rolls | fennel kimchi*

---

Gemüse Tempura +18.-  
*vegetable tempura*

---

Röstzwiebel French Toast | Zwiebelchutney +16.-  
*roasted onion French Toast | onion chutney*

---

Ofengebackene Süsskartoffel | Randenketchup +16.-  
*oven baked sweet potato | beetroot ketchup*

### 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*

---

Konfierter Brüggli Saibling | fermentierte Petersilienwurzel +25.-  
*confit "Brüggli" char | fermented parsley root*

### MEAT

Vitello Alpinato | Wachtelei | Rauchforelle +24.-  
*Vitello Alpinato | quail egg | smoked trout*

---

Frittierter Kalbskopf | Senfmayonnaise +22.-  
*fried calf's head | mustard mayonnaise*

---

Geschmortes Schweizer Wagyu Brisket +26.-  
*braised Swiss Wagyu brisket*

---

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

---

Hacktätschli vom Alpstein Poulet | Kapern | Estragon +24.-  
*meatballs from "Alpstein" chicken | capers | tarragon*

---

Grilliertes Secreto vom Thurgauer Apfelschwein | Kabissalat +24.-  
*grilled secreto from Thurgovian applepork | cabbage salad*

---

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

# T H E O M N I A

## DESSERT

Baumnussparfait 25.-  
Felchlin Edelweiss | Orange | schwarzer Trüffel

*Walnut parfait*  
*"Felchlin Edelweiss" chocolate | orange | black truffle*

Milchreis 25.-  
Rande | alter Balsamico | Zimt

*Rice pudding*  
*beetroot | old Balsamic | cinnamon*

Felchlin Maracaibo 68% 25.-  
Blätterteig | Haselnuss | gesalzener Karamell

*"Felchlin" Maracaibo 68% chocolate*  
*puff pastry | hazelnut | salted caramel*

Tiramisu 25.-  
Amaretto | Mandeln | Kaffee

*Tiramisu*  
*Amaretto | almonds | 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*