

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 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.
We will make your evening a harmonious experience.*

We are pleased to advise you!

Gastgeber Timo Muchenberger & 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

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

T H E O M N I A Wiener Schnitzel 52.-
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

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

Walliser Ramen 35.-
Pak Choi | Gemüse | Ei | Schweizer Alpen-Chili

*Ramen Valaisan style
Pak Choi | vegetable | egg | Swiss Alpine chili*

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-
Hüttenkäse | Haselnuss | Brombeer | Bulgur

Mixed greens
cottage cheese | hazelnut | blackberry | bulgur

Eingelegter weisser Spargel 28.-
Holunder | Himbeer | Koriandersaat | Brennessel

Pickled white asparagus
elder | raspberry | cilantro | nettle

Grillierter Lattich 26.-
geräucherter Paprika | Salzzitrone | Pinienkerne | rote Zwiebel

Grilled lettuce
smoked bell pepper | salted lemon | pine | red onion

Erbse 24.-
Rhabarber | Mandel | Schweizer Quinoa

Pea
rhubarb | almond | Swiss Quinoa

Kalte Tomatenconsommé 18.-
Apfel | Basilikum | Hanfsamen

Cold tomato consommé
apple | basil | hemp seed

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

Geschmorter Kohlrabi 34.-
Focaccia | Kefen | Aprikose | Stangensellerie | Liebstöckel

Braised cabbage turnip
focaccia | sugar pea | apricot | celery stalk | lovage

Pfifferlings-Maultaschen 38.-
sautierte Pfifferlinge | Cocobohne | Estragon | Belper Knolle

Chanterelle ravioli
sautéed chanterelles | runner beans | tarragon | "Belper Knolle" cheese

Fenchel 36.-
Kirschen | Safranmayonnaise | Buchweizen | vegetarischer Jus

fennel
cherries | saffron mayonnaise | buckwheat | vegetarian jus

Tagliolini 28.- / 38.-
Erbse | Zitrone | Raucharomen

Tagliolini
pea | lemon | smoked flavors

Risotto 28.- / 38.-
7 Kräuter | Burrata | Datteltomate

Risotto
7 herbs | burrata cheese | date tomato

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.

THE OMNIA

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 | Kabissalat +18.-
Valaisian summer rolls | cabbage salad

Gemüse Tempura +16.-
vegetable tempura

Sautierte Perlchampignons | Favebohnen | Fregola Sarda +18.-
sautéed mushrooms | fave beans | Fregola Sarda

Süßkartoffel - Gnocchi | Randenketchup | Brunnenkresse +16.-
sweet potato | beetroot ketchup | watercress

FISH

Ceviche vom Lostallo Lachs und Walliser Forelle +25.-
ceviche of salmon from Lostallo and Valaisian trout

Schweizer Zander im Bierteig | Remoulade +24.-
beer battered Swiss pike perch | tartar sauce

Gebratener Brüggli Saibling | fermentierter Spargel +25.-
confit "Brüggli" char | fermented asparagus

MEAT

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

Geschmorte Lammhuft | grüne Bohne | Paprika +24.-
braised-lamb rump | green bean | bell pepper

Grilliertes Schweizer Wagyu Flanksteak | Café de Paris +26.-
grilled Swiss Wagyu flanksteak | Café de Paris

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

Konfierte Keule vom Alpstein Perlhuhn | Sauce Albufera +24.-
confit leg of "Alpstein" guinea fowl | Sauce Albufera

Knuspriger Spanferkelbauch | sautierter Lattich +24.-
crispy suckling pig belly | sautéed lettuce

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

T H E O M N I A

DESSERT

Zitrone 25.-
Ricotta | Pfirsich | Rosmarin

Lemon
ricotta | peach | rosemary

Zermatter Joghurt 25.-
Baumkuchen | Sauerkirschen | Granola

Zermatt yogurt
"Baumkuchen" | sour cherry | granola

Felchlin Maracaibo 68% 25.-
Biskuit | Himbeere | gesalzener Karamell

Felchlin Maracaibo 68%
sponge cake | raspberry | salted caramel

Tiramisu 25.-
Amaretto | Aprikose | Kaffee

Tiramisu
Amaretto | apricot | 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