

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!

Welcome

*We invite you to linger and relish.
Please make yourself at home in our restaurant
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*

T H E O M N I A Grillgemüse 38.-
Aubergine | Zucchini | Focaccia | Schalotte
*"THE OMNIA" grilled vegetables
eggplant | zucchini | focaccia | shallot*

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-
Belper Knolle | Kräutervinaigrette | Apfel | Schweizer Quinoa

Mixed greens
"Belper Knolle" cheese | herb vinaigrette | apple | Swiss quinoa

Kohlrabi im Salzteig gebacken 27.-
Schweizer Linsen | Waldpilz | Birne | Verjus

Turnip cabbage baked in salt crust
Swiss lentils | wild mushroom | pear | Verjus

Grillierter Lattich 25.-
Geräucherter Paprika | Salzzitrone | Pinienkerne | rote Zwiebel

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

Karotte 25.-
Baumnuss | Dill | schwarzer Knoblauch | Crème Fraîche

Carrot
walnut | dill | black garlic | crème fraîche

Kalte Blumenkohl - Velouté 16.-
Fermentierte Radieschen | Röstzwiebel | Kerbelmayonnaise

Cold cauliflower velouté
fermented radishes | roasted onion | chervil mayonnaise

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

Aubergine 36.-
Wilder Brokkoli | Tomatenchutney | Kartoffelpraline | Belper Knolle

Eggplant
wild broccoli | tomato chutney | potato praline | "Belper Knolle" cheese

Erbsen - Gnocchi 38.-
Sautierte Pfifferlinge | Kefen | Estragon | Aprikose

Pea - Gnocchi
sauteed chanterelles | sugar peas | tarragon | apricot

Artischocke 38.-
Aargauer Safran | Röstzwiebelsandwich | Fregola Sarda

Artichoke
Argovian saffron | roasted onion sandwich | Fregola Sarda

Tagliolini 26.- / 36.-
Vegetarische Carbonara | gebeiztes Eigelb | Tofu

Tagliolini
vegetarian Carbonara | cured egg yolk | tofu

Risotto 26.- / 36.-
Taleggio | geräucherter Ricotta | Radicchio | Valle Maggia Pfeffer

Risotto
Taleggio cheese | smoked ricotta | radicchio | "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

Walliser Sommerrolle | fermentierter Chinakohl +18.-
Valaisan summer rolls | fermented Chinese cabbage

Gemüse Tempura +18.-
vegetable tempura

Gratinierter Kräutersaitling | Café de Paris +18.-
gratinated king oyster mushroom | Café de Paris

Süßkartoffel | Randenketchup | Kräutersalat +16.-
sweet potato | beetroot ketchup | herb salad

FISH

Ceviche vom Schweizer Zander | Fenchelsalat +26.-
ceviche of pike-perch | fennel salad

Lostallo Lachs "BBQ" +26.-
Lostallo salmon "BBQ" style

Walliser Bergforelle | geräucherter Paprika +24.-
Valaisan mountain trout | smoked bell pepper

MEAT

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

Geschmortes LUMA Chuck Flap | eingelegte rote Zwiebeln +26.-
braised LUMA Chuck Flap | marinated red onion

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

Crépinette vom Stubenküken | Foie Gras | Sauce Albufera +28.-
spring chicken crepinette | Foie Gras | Sauce Albufera

Roulade vom Kaninchenrücken | sautierte Pfifferlinge +26.-
rabbit loin roulade | sauteed chanterelles

Sautierte Rindsfiletspitzen "Stroganoff" | Crème Fraîche +28.-
sauteed beef fillet Stroganov | crème fraîche

T H E O M N I A

DESSERT

Zitrone 25.-
Ricotta | Pfirsich | Rosmarin

*Lemon
ricotta | peach | rosemary*

Walliser Apfel 25.-
Mascarpone | Felchlin Edelweiss | Granola

*Valaisan apple
mascarpone | Felchlin "Edelweiss" | granola*

Felchlin Maracaibo 68% 25.-
Biskuit | Stachelbeere | Vanille

*Felchlin Maracaibo 68%
sponge cake | gooseberry | vanilla*

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