

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!

Bienvenue

*Nous vous invitons à séjourner et à apprécier.
Faites comme chez vous dans notre restaurant
et laissez-nous vous gâter.
Nous faisons de votre soirée une expérience harmonieuse.*

Nous sommes ravis de vous conseiller!

Hôte Timo Muchenberger & Team

KÜCHE / CUISINE 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!

Chers clients

*Nous célébrons le goût authentique des produits alpins locaux et
des produits de saison de qualité. La conscience
des ressources et la connaissance de leur origine - en d'autres termes,
la jouissance consciente - sont pour nous une préoccupation majeure.*

*Toutes les créations sont conçues de telle sorte qu'elles s'harmonisent
en principe sans poisson ni viande. Vous pouvez par contre combiner
ces derniers selon vos préférences avec chaque plat.*

Bon appétit!

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.-

*Laissez-vous surprendre par notre équipe de cuisine et de service
et profitez d'un menu à 4 plats de la sélection du chef.*

<i>Avec viande</i>	<i>125.-</i>
<i>Végétarien</i>	<i>95.-</i>
<i>Dégustation de vin</i>	<i>+79.-</i>

THE OMNIA CLASSIC

THE OMNIA Wiener Schnitzel Lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren <i>"THE OMNIA" Escalope viennoise salade de pommes de terre tiède airelles rouges</i>	52.-
---	------

THE OMNIA Grillgemüse Aubergine Zucchini Focaccia Schalotte <i>"THE OMNIA" grillade de légumes aubergine courgette focaccia échalote</i>	38.-
--	------

T H E O M N I A

ENTRÉE | SOUPE

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

Laitue
Boule de Belp | vinaigrette aux herbes | pomme | quinoa suisse

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

Chou-rave cuit en croûte de sel
lentilles suisses | champignon des bois | poire | Verjus

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

laitue grillée
poivron fumé | citron au sel | pignons de pin | oignon rouge

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

Carotte
noix | aneth | ail noir | crème fraîche

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

Velouté de chou-fleur froid
radis fermenté | oignon rôti | mayonnaise au cerfeuil

Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Supplement.

Die entsprechende Auswahl finden Sie nach den Hauptspeisen.

Complétez votre plat avec un supplément viande, poisson ou végétarien.

Vous trouverez la sélection correspondante après les plats principaux.

T H E O M N I A

PLAT PRINCIPAL

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

*Aubergine
brocoli sauvage | confit de tomates | praliné aux pommes de terre |
Boule de Belp*

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

*Gnocchis de pois
chanterelles sautées | pois mange-tout | estragon | abricot*

Artischocke 38.-
Aargauer Safran | Röstzwiebelsandwich | Fregola Sarda

*Artichaut
safran d'Argovie | sandwich aux oignons rôtis | Fregola Sarda*

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

*Tagliolini
Carbonara végétarienne | jaune d'oeuf mariné | tofu*

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

*Risotto
Taleggio | ricotta fumée | radicchio | "Valle Maggia" poivre*

Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Supplement.

Die entsprechende Auswahl finden Sie auf der folgenden Seite.

Complétez votre plat avec un supplément viande, poisson ou végétarien.

Vous trouverez la sélection correspondante à la page suivante.

THE OMNIA

SUPLÉMENTS

Runden Sie Ihr gewähltes Gericht mit einem Supplement Ihrer Wahl ab.
Unser Serviceteam unterstützt Sie dabei gerne.

*Complétez votre plat choisi avec un supplément de votre choix.
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous aider*

VÉGÉTARIEN

Walliser Sommerrolle | fermentierter Chinakohl +18.-
rouleau d'été valaisan | chou chinois fermenté

Gemüse Tempura +16.-
tempura de légumes

Gratinierter Kräutersaitling | Café de Paris +18.-
pleurote du panicaut gratiné | Café de Paris

Süßkartoffel | Randenketchup | Kräutersalat +16.-
*patate douce | Ketchup à la betterave |
salade aux herbes*

POISSON

Ceviche vom Schweizer Zander | Fenchelsalat +26.-
ceviche de sandre suisse | salade de fenouil

Lostallo Lachs "BBQ" +26.-
saumon Lostallo façon "BBQ"

Walliser Bergforelle | geräucherter Paprika +24.-
truite de montagne valaisanne | poivron fumé

VIANDE

Vitello Alpinato | Wachtelei | Rauchforelle +24.-
Vitello Alpinato | œuf de caille | truite fumée

Geschmortes LUMA Chuck Flap | eingelegte rote Zwiebeln +26.-
LUMA Chuck Flap braisé | oignon rouge mariné

Filet Mignon vom Black Angus +28.-
filet mignon de Black Angus

Crépinette vom Stubenküken | Foie Gras | Sauce Albufera +28.-
crépinette de coquelets | foie gras | Sauce Albufera

Roulade vom Kaninchenrücken | sautierte Pfifferlinge +26.-
roulade du râble de lapin | chanterelles sautées

Sautierte Rindsfiletspitzen "Stroganoff" | Crème Fraîche +28.-
filet de bœuf Stroganov sauté | crème fraîche

T H E O M N I A

DESSERT

Zitrone 25.-
Ricotta | Pfirsich | Rosmarin

Citron
ricotta | pêche | romarin

Walliser Apfel 25.-
Mascarpone | Felchlin Edelweiss | Granola

*Pomme valaisanne
mascarpone | Felchlin "Edelweiss" | granola*

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

*chocolat "Felchlin" Maracaibo 68%
biscuit | groseille à maquereau | vanille*

Tiramisu 25.-
Amaretto | Aprikose | Kaffee

*Tiramisu
Amaretto | abricot | café*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet 7.-
mit Garnitur | pro Kugel

Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.

*Glaces ou sorbets fraîchement tournés
avec garniture | par boule*

Nous vous informons volontiers sur l'offre actuelle.

Käse Auswahl 31.-
Jumiversum | Horu Käserei

*Sélection de fromages
Jumiversum | fromagerie locale "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

APPELLATION D'ORIGINE

Nous achetons nos produits animaux exclusivement auprès de Producteurs et fournisseurs suisses.

Si vous avez des allergies, veuillez contacter le personnel

Nos prix incluent la TVA de 7,7 %.