

# 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

# 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 Lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren <i>"THE OMNIA" Escalope Viennese style warm potato salad   lingonberries</i>	56.-
--	------

THE OMNIA Raclette Raclette du Valais AOP Gomser 1   Kartoffel   Essiggemüse <i>"THE OMNIA" Raclette raclette du Valais AOP Gomser 1   potato   pickles</i>	13.-
---	------

À discrétion	53.-
--------------	------

Supplement: Perigord Trüffel	14.- pro Gramm
supplement: Perigord truffle	14.- per gram

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-  
Hüttenkäse | Kartoffelvinaigrette | Feige | Waldpilze

*Mixed greens*  
*cottage cheese | potato vinaigrette | fig | forest mushrooms*

Randentatar 25.-  
Salzitrone | Dill | Hanfsamen

*Beetroot tartare*  
*salted lemon | dill | hemp seeds*

Schwarzwurzelgratin 27.-  
Birne | Spinat | Gnocchi | Trüffel-Hollandaise

*Salsify gratin*  
*pear | spinach | gnocchi | truffle hollandaise*

Wirz Taco 25.-  
Röstzwiebeln | Kimchi | Radieschen | Schwarzer Knoblauch

*Savoy cabbage taco*  
*roasted onions | kimchi | radish | fermented garlic*

Topinamburschaumsuppe 21.-  
Aargauer Safran | Taggiasca Oliven | Arancini

*Jerusalem artichoke soup*  
*Aargau saffron | Taggiasca olives | arancini*

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

Blumenkohl 36.-  
Kalettes | Kartoffelkrapfen | gebeiztes Eigelb | Gewürzjus

*Cauliflower  
flower sprouts | potato doughnut | cured egg yolk | spiced gravy*

Kürbisravioli 38.-  
Braune Butter | Bergkräuter | Physalis | Baumnuss

*Pumpkin raviolo  
brown butter | alpine herbs | physalis | walnut*

Nussbraten 36.-  
Sellerie | Rosenkohl | Preiselbeeren | Waldpilze

*Nut roast  
celery | brussels sprout | lingonberries | forest mushrooms*

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

Supplement: Perigord Trüffel 14.- pro Gramm

*Tagliolini  
truffle | lemon | cream*

*supplement: Perigord truffle 14.- per gram*

Risotto 28.- / 38.-  
Rotkohl | Apfel | Senfsaat | Meerrettich | Belper Knolle

*Risotto  
red cabbage | apple | mustard seeds | horseradish |  
Belper Knolle cheese*

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

Noix Gras | Brioche | Feigenchutney +18.-  
*Noix Gras | brioche | fig chutney*

---

Gemüse Tempura +18.-  
*vegetable tempura*

---

Pilztalette | schwarzer Knoblauch +18.-  
*mushroom tartelette | fermented garlic*

---

### FISH

Ceviche vom Lostallo Lachs und Swiss Shrimps | +28.-  
Rauchmayonnaise  
*Lostallo salmon and Swiss Shrimp ceviche |  
smoky mayonnaise*

---

Gebatener Zander | Meerrettich | Rahmkraut +26.-  
*fried pike-perch | horseradish | creamed cabbage*

---

Konfierter Saibling | Saiblingskaviar | Sauerrahm +26.-  
*confit char | char caviar | sour cream*

---

### MEAT

Tatar vom Eringer Rind | Eigelbcreme | Senfmayonnaise +28.-  
*Eringer beef tartare | egg yolk cream | mustard mayonnaise*

---

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*

---

Frittierte Taubenschenkel | Purple Curry +26.-  
*deep-fried pigeon leg | purple curry*

---

Gefüllte Appenzeller Pouletbrust | Trüffel +28.-  
*stuffed chicken breast from Appenzell | truffle*

---

Kalbsrahmgeschnetztes | Champignons +28.-  
*cream sliced veal | mushrooms*

# T H E O M N I A

## DESSERT

Meringue 26.-  
Lebkuchen | Baumnuss | Bratapfel

*Meringue*  
*gingerbread | walnut | baked apple*

Rüebli Kuchen 24.-  
Frischkäse | Ingwer | Mandel

*Carrot cake*  
*cream cheese | ginger | almond*

Felchlin Bolivia 68% 26.-  
Süßkartoffel | Erdnuss | Tonkabohne

*Felchlin Bolivia 68%*  
*sweet potato | peanut | tonka bean*

Tiramisu 24.-  
Feige | Kaffee | Amaretto

*Tiramisu*  
*fig | coffee | amaretto*

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 28.-  
Jumiversum | Feigensenf | Früchtebrot

*Cheese selection*  
*Jumiversum | fig mustard | fruit bread*

# 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*