

# 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>	54.-
--	------

THE OMNIA Grillgemüse Aubergine   Zucchetti   Focaccia   Schalotte <i>"THE OMNIA" grilled vegetables eggplant   zucchini   focaccia   shallot</i>	38.-
---	------

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat Chavroux   Baumnussvinaigrette   Feige   Apfel   Schweizer Quinoa  <i>Mixed greens</i> <i>chavroux   walnut vinaigrette   fig   apple   Swiss quinoa</i>	19.- / 27.-
Kürbis Rosenkohl   Birne   eingelegte Physalis  <i>Pumpkin</i> <i>brussels sprouts   pear   pickled physalis</i>	25.-
Pilzgnocchi Geräucherter Ricotta   Rande   Zitronenthymian  <i>Mushroom gnocchi</i> <i>smoked ricotta   beetroot   lemon thyme</i>	27.-
Sellerie Senf   Haselnuss   Kapern   Schweizer Whisky  <i>Celery</i> <i>mustard   hazelnut   capers   Swiss whisky</i>	25.-
Kürbisconsommé Ziegenkäsetortellini   Hokkaidokürbis   Kürbiskernöl  <i>Pumpkin consommé</i> <i>goat cheese tortellini   Hokkaido pumpkin   pumpkin seed oil</i>	18.-

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

Topinambur 36.-  
Laugenknödel | Zwetschge | Cima di Rapa | Vegetarische Jus

*Jerusalem artichoke  
pretzel dumpling | plum | Cima di Rapa | vegetarian gravy*

Kürbisraviolo 38.-  
Federkohl | Preiselbeeren | Röstzwiebeln | Croûtons

*Pumpkin raviolo  
kale | lingonberries | fried onions | croutons*

Nussbraten 36.-  
Waldpilze | Trauben | Chicorée | Dörrobst

*Nut roast  
forest mushrooms | grapes | chicory | dried fruits*

Tagliolini 28.- / 38.-  
Confierte Steinpilze | Sauerrahm | Valle Maggia Pfeffer

*Tagliolini  
confit porcino | sour cream | Valle Maggia pepper*

Risotto 28.- / 38.-  
Taleggio | Birne | Baumnuss | gebeiztes Eigelb

*Risotto  
Taleggio cheese | pear | walnut | cured egg yolk*

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

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

---

Gemüse Tempura +18.-  
*vegetable tempura*

---

Pilzartellette | schwarzer Knoblauch +18.-  
*mushroom tartelette | black garlic*

---

Hanftofu | rauchige Sauce | Kräutersalat +16.-  
*hemp tofu | smokey sauce | herb salad*

### FISH

Gebeizter Lostallo Lachs | Quitte +26.-  
*cured Lostallo salmon | quince*

---

Gebratener Zander | Meerrettich | Rahmkraut +26.-  
*fried pikeperch | horseradish | cream cabbage*

---

Tramezzini vom Saibling | Safranmayonnaise +26.-  
*char Tramezzini | saffron mayonnaise*

### MEAT

In Kaffee gebeiztes Eringer Rindsentrecote | Senfsaat +24.-  
*Eringer enrecôte cured in coffee | mustard seeds*

---

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*

---

Gefüllte Taubenschenkel | Wacholder +28.-  
*stuffed pigeon leg | juniper*

---

Roulade vom Hirschrücken | sautierte Waldpilze +28.-  
*venison roulade | sauteed forest mushrooms*

---

Sautierte Rindsfiletspitzen "Stroganoff" | Sauerrahm +28.-  
*sauteed beef fillet Stroganov | sour cream*

# T H E O M N I A

## DESSERT

Schwarzer Holunder 24.-  
Joghurt | Pistazie | Felchlin Edelweiss

*Black elderberry  
yogurt | pistachio | Felchlin Edelweiss*

Walliser Birne 26.-  
Sauerrahm | Wildkräuter | Mandel

*Valaisan pear  
sour cream | wild herbs | almond*

Felchlin Java 64% 26.-  
Kaffee | Brombeere | Biskuit

*Felchlin Java 64%  
coffee | blackberry | sponge cake*

Tiramisu 24.-  
Zwetschgen | Kaffee | Amaretto

*Tiramisu  
plum | 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 31.-  
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*