

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>	58.-
--	------

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.-
Belper Knolle | Kräutervinaigrette | Eingelegtes Gemüse |
Hanfsamen

Mixed greens
"Belper Knolle" cheese | herbal vinaigrette | pickled vegetables |
hemp seeds

Geschmorter Kohlrabi 25.-
Geräucherter Ricotta | Schweizer Quinoa | Kapern | Buchweizen

Braised cabbage turnip
smoked ricotta | swiss quinoa | capers | buckwheat

Walliser Dumplings 27.-
Waldpilze | Schwarzer Knoblauch | Pilzdashi

Valais Dumplings
wild mushrooms | fermented garlic | mushroom dashi

Noix Gras 26.-
Apfel | Portulak | Brioche | Senfsaat

Noix Gras
apple | purslane | brioche | mustard seeds

Kürbissuppe 18.-
Kürbisgnocchi | Hokkaido | Kürbiskernöl

Pumpkin soup
pumpkin gnocchi | hokkaido pumpkin | pumpkin seed oil

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

Spitzkohl im Backteig 36.-
Kalettes | Sanddorn | Kümmelmayonnaise | Zermatt Bier

*Pointed cabbage in batter
kale | seabuckthorn | caraway mayonnaise | Zermatt beer*

Raviolo 38.-
Geräucherte Kartoffel | Pepperoni süss-sauer | Sauerrahm |
Lauchasche

*Raviolo
smoked potato | bell pepper sweet and sour | sour cream |
leek cinder*

Spinat-Knödel 36.-
Petersilienwurzel | Blattspinat | Aletsch Carnotzet | Pinienkerne

*Spinach dumpling
parsley root | leaf spinach | "Aletsch Carnotzet" cheese | pine nuts*

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.-
7 Kräuter | Salzzitrone | Belper Knolle

*Risotto
7 herbs | salted lemon | "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.

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

Salat von eingelegten Gemüsen +16.-
pickled vegetable salad

Gemüse Tempura +18.-
vegetable tempura

Walliser Frühlingsrolle | Chilisauce +18.-
Valais spring roll | chili sauce

Ziegenkäse im Filoteig | alter Balsamico | Feige +18.-
goat cheese in filo pastry | old balsamic vinegar | fig

FISH

Ceviche vom Zander und Swiss Shrimps | Granny Smith |
Rande | Gurke +28.-
*pikeperch and Swiss Shrimp ceviche | granny smith apple |
beetroot | cucumber*

Konfierter Lostallo Lachs | Orangen – Basilikum - Emulsion +26.-
confit Lostallo salmon | orange – basil emulsion

Gebratenes Forellenfilet aus Täsch | Tomaten – Chili - Ragout +26.-
fried trout fillet from Täsch | tomato – chili ragout

MEAT

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

Geschmortes Kalbsbäckchen | Schmorgemüse +26.-
braised veal cheeks | braised vegetables

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

Glasierte Kalbsmilken | Birne +24.-
glazed sweetbread | pear

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

Alpstein Lammrücken | Kräuter – Oliven - Kruste +28.-
saddle of lamb from Alpstein | herb – olive crust

T H E O M N I A

DESSERT

Panna cotta 24.-
Hibiskus | Mandel | Zermatter Honig

Panna cotta
hibiscus | almond | honey from Zermatt

Sauerrahmmousse 24.-
Granny Smith | Atsina Kresse | Granola

Sour cream mousse
granny smith apple | atsina cress | granola

Felchlin Bolivia 68% 26.-
Pistazie | Cassis | Frischkäse

Felchlin Bolivia 68%
pistachio | cassis | cream cheese

Tiramisu 24.-
Eingelegte Kirschen | Baileys | Haselnuss

Tiramisu
cherries in syrup | baileys | hazelnut

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 17.- / 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