

OMNIA

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Himmlische Ouvertüre

Apéroplättli: Hirschsalsiz, Speck, Schwarzwälder Rohschinken, Bergkäse, Früchtebrot, gepickelter Kürbis, Trauben Chutney (für 2 Personen) 29.00

Falafel (3 Stück) mit Kurkuma Joghurt 9.50

Bunter Blattsalat mit Blauschimmel oder Brie, Haselnuss, Birne, Trauben, Haus Dressing 13.50

Nüsslisalat, Speck, Ei, Croûtons, Cherry Tomaten, French Dressing 16.50

Hausgemachte Wild Terrine, Waldorfsalat (Sellerie/Apfel/Baumnuss), Preiselbeer Schaum 18.00

Forelle vom Fischhuus Mühletal (Ebikon) gebeizt im Randensaft, Topinambur, Radiesli, Brunnenkresse, Meerrettich Mayo 23.00

Gesegnetes Wasser

Kürbiscrème Suppe, Blutwurst-Apfel-Ravioli, Granatapfel, Sauerrahm 13.50

Kürbiscrème Suppe, Maroni-Frischkäse-Ravioli, Granatapfel, Sauerrahm 13.50

Tagessuppe («s'het solang s'het») 10.50

Göttliche Mahlzeit

Rehrücken, Wild Jus, hausgemachte Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren 54.00

Hirschpfeffer, hausgemachte Spätzli, Rotkohl, Rotweinbirne 38.00

Wilder Vegi-Teller: Spätzli, Maroni, Rotkohl, Rosenkohl, Rotweinbirne, Edelpilz-Ragout 36.00

Entrecôte Steak, Pommes frites, buntes Gemüse, Gewürzbutter 48.00

Lammhüftli, Kürbisrisotto, Balsamico Feigen, Pistazien 40.00

Pulpo, Süßkartoffel Püree, grünes Aioli, bunter Blumenkohl, Korallen Chip 44.00

Hausgemachte Maroni-Frischkäse-Ravioli, Preiselbeer Rahmsauce, Rosenkohlblätter, Maroni 36.00

OMNIA Beefburger im Laugenbrötli, Teriyaki Mayo, asiatisch marinerter Coleslaw, Eisberg, gegrillte Ananas, Tomate mit Pommes frites oder Salatbeilage 35.00

(Vegetarisch: Vegi Beyond Pattie Burger 32.00)



Führe uns nicht in Versuchung

Süßmostcrème mit Orangen Meringue, Kürbis Glacé, weisser Schokoladen Chip,
Safran Sponge 13.50

Eclair mit Vanille Crème, Vermicelles, Vanille Glacé, Meringue, Fruchtgarnitur 13.50

Hausgemachte Kuchen:

- Limetten Mascarpone Quark Torte 8.00
 - Nusskuchen Bündner Art 9.00
- mit Rahm plus 1.50

Hausgemachte Glacés/Sorbets:

- Schokoladen Glacé
 - Vanille Glacé
 - Kürbis Zimt Glacé
- Weisse Schokoladen Trauben Glacé
 - Granatapfel Sorbet
 - Randen Rosmarin Zitrone Sorbet
- je Kugel 5.00 / mit Rahm plus 1.50

Die Desserts bereiten wir den ganzen Tag frisch zu.

Kalte & warme Küche von 11.30-14.00 und 17.30-21.00 / Freitag & Samstag bis 22.00
Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal.