

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 Cédric Brantz & 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 harmonieren – 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 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 André Kneubühler & Team

THE OMNIA

THE MOUNTAIN LODGE EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Service Team überraschen und genießen Sie ein Chefs Choice 5 Gang Menü.

Mit Fleisch Fisch	185.-
Vegetarisch	160.-
Weindegustation	+115.-

Let our kitchen and service team surprise you and enjoy a Chefs Choice 5 course menu.

<i>With meat fish</i>	<i>185.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>160.-</i>
<i>Wine tasting</i>	<i>+115.-</i>

THE OMNIA CLASSICS

THE OMNIA Wiener Schnitzel Kartoffel – Gurkensalat Preiselbeeren	59.-
<i>“THE OMNIA” Escalope Viennese style potato-cucumber salad lingonberries</i>	

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Waldpilzessenz 28.-
Markbein | Liebstöckel | Wacholder

Mushroom essence
marrowbone | lovage | juniper

Gemüse Ceviche 26.-
Buddhas Hand | Pomelo | Hummus

Vegetable ceviche
buddhas hand | pomelo | hummus

Stangensellerie-Apfel 28.-
Gin | Arve | Joghurt

Celery-apple
gin | Swiss stone pine | yogurt

Hausgemachte Frischkäsegnocchi 29.-
Braune Butter | Kerbel | Belper Knolle

Homemade cream cheese gnocchi
brown butter | chervil | "Belper Knolle" cheese

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Gebackener Blumenkohl 39.-
Waldpilze | Zedernkerne | Bergthymian
Baked cauliflower
wild mushrooms | cedar kernels | mountain thyme

Kürbis-Quittentarte 41.-
Safran | Gebrannter Rahm | Grüner Pfeffer
Pumpkin-Quince Tart
saffron | caramelized cream | green pepper

Dry Aged Rübli 38.-
Sanddorn | Bergkartoffeln | Vegetarischer Jus
Dry aged carrot
sea buckthorn | mountain potatoes | vegetarian gravy

Pilz 39.-
Bramata | Schmorzwiebel | Brombeere
Mushroom
bramata | braised onion | blackberry

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

Ziger-Ravioli Gegrillter Spitzkohl Brunnenkresse Piemonteser Haselnüsse <i>Ziger ravioli grilled pointed cabbage watercress piedmont hazelnuts</i>	+26.-
Tempeh-Nuggets Spinat Miso Sesam <i>tempeh nuggets spinach miso sesame</i>	+25.-

FISH

Felche-Rollmops Essiggurken Senfsaat Dill <i>whitefish "Rollmops" pickles mustard seeds dill</i>	+38.-
Swiss BBQ Lachs Radicchio Rettich Dashi <i>Swiss BBQ salmon radicchio daikon radish dashi</i>	+36.-

MEAT

Duo vom Kalb Bohnen Miso Mandeln <i>duo of veal beans miso almonds</i>	+44.-
Holzenfleisch Lamm Rosenkohl Topinambur Meerrettich <i>"Holzenfleisch" lamb brussels sprouts jerusalem artichoke horseradish</i>	+42.-

T H E O M N I A

DESSERT

Felchlin Arriba 72% Schokolade 25.-
Zwetschgen | Portwein | Langpfeffer

*Felchlin "Arriba" 72% chocolate
plums | port wine | long pepper*

Waldbeere 25.-
Jogurt | Tannenhonig | Sauerklee

*Forest Berries
yogurt | fir honey | wood sorrel*

Blutorange 26.-
Karamell | Sesam | Miso

*Blood orange
caramel | sesame | miso*

T H E O M N I A Tiramisu 25.-
Kirsche | Kampot Pfeffer

*Tiramisu
cherry | kampot pepper*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet 8.-
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.

Schweizer Käseauswahl 24.-
Feigensenf | Früchtebrot | Aprikosenkompott

*Swiss cheese selection
fig mustard | fruit bread | apricot compote*

T H E O M N I A

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Unsere tierischen Produkte sowie Brot und Feinbackwaren beziehen wir ausschliesslich von Schweizer Produzenten und Lieferanten.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Die Preise verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

DESIGNATION OF ORIGIN

We purchase our animal products as well as bread and pastries exclusively from Swiss producers and suppliers.

Should you have any allergies, please contact the staff.

Our prices include 8,1% VAT.