

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.

Unsere Kreationen bieten wir klassisch à la carte an – präzise
komponiert und saisonal geprägt. Stellen Sie Ihre Auswahl nach
Lust und Laune zusammen.

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.*

*Our creations are offered in the classic à la carte style - precisely
composed and shaped by the seasons. Choose and combine
your selection according to your mood and appetite.*

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

Tagessuppe nach Saison 24.-
Seasonal soup of the day

Gemischter Salat 26.-
Blattsalate | saisonale Garnitur | Haus Dressing
Mixed Salad
leafy greens | seasonal garnish | house dressing

Swiss Wagyu Rinds-Tatar 38.-
Sellerie | Haselnuss | Joghurt | Kartoffel | Alp-Sbrinz Käse
Swiss Wagyu Beef Tartare
celery | hazelnut | yogurt | potato | alpine Sbrinz cheese

Walliser Egli-Ceviche 36.-
Buddhas Hand | Verjus | Apfel | Stangensellerie | Molke
Valais Perch Ceviche
buddha's Hand | verjus | apple | celery | whey

Hausgemachte Frischkäsegnocchi 29.-
Braune Butter | Kerbel | Belper Knolle
Homemade cream cheese gnocchi
brown butter | chervil | "Belper Knolle" cheese

THE OMNIA

MAIN COURSES

Gebackener Blumenkohl 41.-
Waldpilze | Zedernkerne | Bergthymian

Baked cauliflower
wild mushrooms | cedar kernels | mountain thyme

Rinderfilet 65.-
Bohnen | Mandeln | Miso | Morcheln | Risotto

Beef Filet
green beans | almonds | miso | morels | risotto

Alpenzander 62.-
Bergkartoffel | Lauch | Dill

Alpine pike-perch
mountain potatoes | leek | dill

Gerne informiert Sie unser Service-Team über unsere
Tagesempfehlungen.

*Our service team will be delighted to inform you about
our daily recommendations.*

THE OMNIA

DESSERT

Rhabarber 25.-
Buttermilch | Jasmin | Weisse Felchlin Schokolade

*Rhubarb
buttermilk | jasmine | white felchlin chocolate*

THE OMNIA 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.*