

THE OMNIA

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

Unsere Küche vereint alpine Exzellenz mit hochwertigen Schweizer Produkten und ausgewählten Zutaten aus aller Welt.
Fleisch und Fisch stammen dabei aus der Schweiz und ergänzen ein Konzept, das international inspiriert und zugleich in der Region verwurzelt ist.

Die Gerichte sind so komponiert, dass sie sich wunderbar teilen lassen und Genuss zu einem gemeinsamen Erlebnis machen.
Sie laden zum Verweilen und zum Austausch ein und verbinden Vielfalt mit einer eleganten, unkomplizierten Art des Geniessens.

Selbstverständlich können alle Gerichte auch klassisch à la carte genossen werden.

Viel Vergnügen!

Dear guests

Our cuisine combines Alpine excellence with high-quality Swiss products and carefully selected ingredients from around the world. Meat and fish are sourced from Switzerland and complement a concept that is internationally inspired while remaining deeply rooted in the region.

The dishes are composed to be shared with ease, turning dining into a collective experience. They invite guests to linger and connect, combining variety with an elegant and uncomplicated style of enjoyment.

At the same time, all dishes can of course also be enjoyed in the classic à la carte style.

Enjoy!

Executive Chef Markian Barmettler & Team

T H E O M N I A

STARTERS

Schweizer Crevettencocktail "Schlössli" | Oona Kaviar 48.-
Swiss prawn cocktail "Schlössli" | oona caviar

Saiblingsceviche | Kokosnussmilch | Saiblingskaviar 38.-
char ceviche | coconut milk | char caviar

Kalbscarpaccio | Belper Knolle | Silberzwiebeln 39.-
veal carpaccio | "Belper Knolle" cheese | pickled silver onions

LUMA Selection Rindstatar | Eigelb | Trüffel 46.-
LUMA selection beef tartare | egg yolk | truffle

Zucchini Salat | Pistazien | Curry 28.-
zucchini salad | pistachios | curry

Gegrillter Romanasalat | Paprika | Schwarzer Knoblauch 25.-
grilled romaine lettuce | bell pepper | black garlic

THE OMNIA

MAIN COURSES

Lostallo Lachs Dill-Beurre-blanc <i>lostallo salmon dill beurre blanc</i>	52.-
Alpenzander Oliven Tomaten <i>alpine pike perch olives tomatoes</i>	54.-
Kalbshaxenravioli Trüffeljus <i>veal shank ravioli truffle jus</i>	52.-
LUMA Selection Rindsfilet Shimeji-Pilze Maggia-Pfeffersauce <i>LUMA selection beef fillet shimeji mushrooms maggia pepper sauce</i>	74.-
Risotto Safran Sbrinz <i>risotto saffron Sbrinz cheese</i>	42.-
Pappardelle Portobello-Pilz Knoblauchvinaigrette <i>pappardelle portobello mushroom garlic vinaigrette</i>	38.-

SIDE DISHES

Kartoffelpüree Bratkartoffeln Pommes frites Wilder Brokkoli Grillgemüse Saisongemüse <i>mashed potatoes roasted potatoes french fries wild broccoli grilled vegetables seasonal vegetables</i>	10.-
--	------

Zu unseren Hauptgerichten wählen Sie eine Beilage Ihrer Wahl.
With our main courses, you choose a side dish of your choice.

THE OMNIA CLASSIC

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

THE OMNIA

DESSERT

THE OMNIA Tiramisu 25.-

"THE OMNIA" Tiramisu

Crème brûlée | Felchlin Opus 38 % 26.-

crème brûlée | felchlin opus 38 %

Cheesecake mit Salzkaramell 24.-

salted caramel cheesecake

Eis oder Sorbet 6.-
pro Kugel

Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.

*ice cream or sorbet
per scoop*

We are pleased to inform you about today's selection.

Schweizer Käseauswahl 24.-

Swiss cheese selection

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.*