

GOURMETMENÜ
GOURMET MENU

Blumenkohl
Quitte | Apfel | Zwiebel

Cauliflower
quince | apple | onion

Pastete
Reh | Foie Gras | Pistazie | Mandarine

Pâté
venison | foie gras | pistachio | mandarin

Geangelter Wolfsbarsch
Pinienkern | Carabinero | Topinambur

Line caught seabass
pine-nuts | carabinero | jerusalem artichoke

Muscheln
Schweinekopf | Fenchel | Passepierre

Mussels
Pork's head | fennel | glasswort

Rind
Albulatal Kartoffel | Kraut & Rüben

Beef
potato from the Albula valley | cabbage | beet

Käse
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Cheese
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Kiwi
Grüntee | Felchlin Schokolade "Opus Blanc"

Kiwi
green tea | Felchlin chocolate "Opus Blanc"

Menüpreis | korrespondierende Weine
Menu price | corresponding wines

5 Gänge 5 courses	CHF 153.-	Wein wine	CHF 81.-
6 Gänge 6 courses	CHF 174.-	Wein wine	CHF 95.-
7 Gänge 7 courses	CHF 185.-	Wein wine	CHF 106.-

VEGETARISCHES MENÜ
VEGETARIEN MENU

Blumenkohl
Quitte | Apfel | Zwiebel

Cauliflower
quince | apple | onion

Gemüse
Totentrompete | Essig | Grüne Sauce

Vegetables
trumpet of death | vinegar | green sauce

Topinambur
Haselnuss | Zitrone | Heu

Jerusalem artichoke
hazelnut | lemon | hay

Agnolotti
Spinat | Trüffel | Pinienkerne

Agnolotti
spinach | truffle | pine-nuts

Albulatal Kartoffel
Kraut & Rüben | Sauerrahm

Potato from the Albula valley
cabbage | beet | sour cream

Käse
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Cheese
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Kiwi
Grüntee | Felchlin Schokolade "Opus Blanc"

Kiwi
green tea | Felchlin chocolate "Opus Blanc"

Menüpreis | korrespondierende Weine
Menu price | corresponding wines

5 Gänge 5 courses	CHF 135.-	Wein wine	CHF 81.-
6 Gänge 6 courses	CHF 147.-	Wein wine	CHF 95.-
7 Gänge 7 courses	CHF 162.-	Wein wine	CHF 106.-

STARTERS

Foie Gras 47.-
Champignon | Malz | Gemüse
Foie Gras
champignon | malt | vegetables

Makrele 35.-
Aubergine | Knoblauch | Essig
Mackerel
eggplant | garlic | vinegar

SOUPS

Entenessenz 35.-
Foie Gras | Zwiebel | Ingwer
Duck essence
foie gras | onion | ginger

Hummer Bisque 35.-
Hummerschwanz | Thai Curry | Ananas
Lobster Bisque
lobster tail | Thai curry | pineapple

MAIN COURSES

Stubenküken 54.-
Wirsing | Federkohl | Trüffel | Risone

Spring chicken
savoy cabbage | kale | truffle | risone

Walliser Forelle „Ike Jime“ 54.-
Gurke | Kartoffel | Dill | Meerrettich

Valaisanne trout „Ike Jime“
cucumber | potato | dill | horseradish

Rindsfilet Wellington für 2 Personen pro Person 93.-
Kohlrabi | Pilz | Café de Paris

Beef fillet Wellington for 2 people per person 93.-
turnip cabbage | mushroom | Café de Paris

Lamm 54.-
Kürbis | Linsen | Kürbiskernöl

Lamb
pumpkin | lentils | pumpkin seed oil

Kotelett vom Iberico Schwein 57.-
Sellerie | Zwetschge | Sauce Albufera

Iberico secreto chops
celery | plum | albufera sauce

SOUL FOOD

STARTER

"The Omnia" Salat 23.-
Kürbis | Pilz | Kürbiskernöl

*"The Omnia" salad
pumpkin | mushroom | pumpkin seed oil*

MAIN COURSES

Tagliolini 25.- / 35.-
Trüffel | Zitrone | Rahm
Alba Trüffel pro Gramm 13.-

*Tagliolini
truffle | lemon | cream
Alba truffle per gram 13.-*

Risotto 25.- / 39.-
Acquerello | Randen | Ziegenkäse

*Risotto
Acquerello | beetroot | goat cheese*

Wiener Schnitzel 49.-
Eingemachte Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffelsalat

*Escalope Viennese style
mountain cranberries | warm potato salad*

DESSERTS	Mandarine Pekannuss Thai Basilikum	23.-
	<i>Mandarin pecan nut Thai basil</i>	
	Nashi Birne Felchlin Schokolade "Dominicana Blond" Kürbiskern	23.-
	<i>Nashi Pear Felchlin chocolate "Dominicana Blond" pumpkin seed</i>	
	Kiwi Grüntee Felchlin Schokolade "Opus Blanc"	23.-
	<i>Kiwi green tea Felchlin chocolate "Opus Blanc"</i>	
	Tiramisu "The Omnia" Eigelb Vanille Salz Zimtblüten Eis	21.-
	<i>Tiramisu "The Omnia" egg yolk vanilla salt cinnamon blossom ice-cream</i>	
	Ali's Schokoladenvariation	23.-
	<i>Ali's chocolate variation</i>	
	Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet mit Garnitur pro Kugel Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.	6.-
	<i>Freshly swirled ice-cream or sorbet with garnish per scoop We are pleased to inform you about our today's selection.</i>	
	Käse Jumiversum Jean-Luc Willi Schmid	27.-
	<i>Cheese Jumiversum Jean-Luc Willi Schmid</i>	

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Fleisch

Foie Gras	Frankreich
Geflügel	Schweiz Frankreich
Reh	Schweiz Österreich
Rind	Belgien Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz Spanien
Lamm	Schweiz Grossbritannien

Fisch

Wolfsbarsch	Nordost Atlantik "Wildfang"
Muscheln	Nordost Atlantik
Hummer	Nordwest Atlantik
Carabinero	Westlicher Indischer Ozean
Forelle	Schweiz
Makrele	Mittelmeer Schwarzes Meer

DESIGNATION OF ORIGIN

Meat

<i>Foie Gras</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>Switzerland France</i>
<i>Venison</i>	<i>Switzerland Austria</i>
<i>Beef</i>	<i>Belgium Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerland Spain</i>
<i>Lamb</i>	<i>Switzerland Great Britain</i>

Fish

<i>Seabass</i>	<i>North-east atlantic "wild caught"</i>
<i>Mussels</i>	<i>North-east atlantic</i>
<i>Lobster</i>	<i>North-west atlantic</i>
<i>Carabinero</i>	<i>West-indian ocean</i>
<i>Trout</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Mackerel</i>	<i>Mediterranean Sea Black sea</i>

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
For allergies, please contact the staff

Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer
Prices are included 7,7 % VAT