

STARTERS   SALADS	<p>Lattich Herzen "Caesar"            Parmesan   Kirschtomate   Kalamata Olive   Sardine            Gebratene Crevetten oder Maispoulardenbrust</p> <p><i>Lettuce hearts "Caesar"            parmesan   cherry tomato   kalamata olive   sardine            fried shrimps or corn-fed chicken breast</i></p>	35.-
	<p>"The Omnia" Salat   Honig-Senf Vinaigrette            Rauchlachs   Wachteleier   rote Zwiebel</p> <p><i>"The Omnia" salad   honey-mustard vinaigrette            smoked salmon   quail eggs   red onion</i></p>	29.-
	<p>Gillardeau Auster            Schalottenvinaigrette   Zitrone   Chesterbrot</p> <p><i>Gillardeau Oyster            shallot vinaigrette   lemon   chester bread</i></p>	Stück 9.-
SOUPS	<p>Hummer Bisque            Hummerschwanz   Thai Curry   Ananas</p> <p><i>Lobster Bisque            lobster tail   Thai curry   pineapple</i></p>	35.-
	<p>Rinder-Consommé            Trüffel   Sherry   Rande   Tortellini</p> <p><i>Beef consommé            truffle   sherry   beetroot   tortellini</i></p>	35.-

CLASSICS	<p>“Walliser Teller “  Hobelkäse   Hauswurst   Trockenfleischspezialitäten    Essiggemüse   Salat</p> <p><i>“Valaisanne plate “  alpine cheese   sausage cured   local meat from Zermatt    pickled vegetables   salad</i></p>	37.-
	<p>“The Omnia” Club Sandwich  Geräuchertes Poulet   Raclette Käse   Spiegelei  Cole Slaw   Pommes frites</p> <p><i>“The Omnia” Club Sandwich  smoked chicken   raclette cheese   fried egg  cole slaw   french fries</i></p>	42.-
	<p>“The Omnia” Lobster Rolls  Limettenmayonnaise   Pommes frites   Salat</p> <p><i>“The Omnia” Lobster Rolls  lime mayonnaise   french fries   salad</i></p>	49.-

MAIN COURSES	Tagliolini Trüffel   Zitrone   Rahm Alba Trüffel (nach Verfügbarkeit) Périgord-Trüffel	35.-  pro Gramm 13.- pro Gramm 7.-
	<i>Tagliolini truffle   lemon   cream Alba truffle (depending on availability) Périgord truffle</i>	  <i>per gram 13.- per gram 7.-</i>
	Risotto Safran   Knochenmark   Pulpo   Chorizo aus Jabugo	45.-
	<i>Risotto saffron   bone marrow   pulpo   chorizo from Jabugo</i>	
	Surf & Turf Kalbsfilet   Hummer   Spinat   Macaire-Kartoffeln	72.-
	<i>Surf &amp; turf veal fillet   lobster   spinach   Macaire potatoes</i>	
	Käseschnitte Holzofenbrot   Raclette Käse   Roastbeef   Trüffel   Champagner	53.-
	<i>Cheese crust woodstove bread   raclette cheese   roast beef   truffle   champagne</i>	
	"The Omnia" Mountain Lodge Sandwich Crispy Chicken   Kabis   Hoisin-Sauce   Pflaume   Chili	49.-
	<i>"The Omnia" Mountain Lodge Sandwich crispy chicken   cabbage   hoisin sauce   plum   chili</i>	
	Croque Royal Rindsfilet   Foie Gras   Brioche   Zwiebelmarmelade	69.-
	<i>Croque Royal beef fillet   goose foie gras   brioche   onion puree</i>	
	Wiener Schnitzel Eingemachte Preiselbeeren   lauwarmer Kartoffelsalat	49.-
	<i>Escalope Viennese style mountain cranberries   warm potato salad</i>	

DESSERTS	<p>Apfelgratin Bratapfel   Zimtrumble   Mascarpone</p> <p><i>Apple gratin roasted apple   cinnamon crumble   mascarpone</i></p>	17.-
	<p>Tiramisu "OMNIA" Eidotter   Vanille Salz   Kaffee Ganache</p> <p><i>Tiramisu "OMNIA" egg yolk   vanilla salt   coffee ganache</i></p>	17.-
	<p>Tobleronefondue Früchte   Cookies   Rahm</p> <p><i>Toblerone fondue fruits   cookies   cream</i></p>	21.-
	<p>Käseauswahl Früchtebrot   Honig</p> <p><i>Cheese selection fruit bread   honey</i></p>	27.-
	<p>Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet mit Garnitur   pro Kugel Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.</p> <p><i>Freshly swirled ice-cream or sorbet with garnish   per scoop We are pleased to inform you about our today's selection.</i></p>	6.-

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Fleisch

Geflügel	Schweiz   Frankreich
Kalb	Schweiz
Rind	USA *   Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz   Italien   Spanien
Foie Gras	Frankreich

Fisch

Crevetten	Pazifik
Hummer	Nordwest Pazifik
Lachs	Norwegen
Austern	Frankreich
Pulpo	Mittelmeer

DESIGNATION OF ORIGIN

*Meat*

<i>Poultry</i>	<i>Switzerland   France</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>USA *   Switzerland</i>
<i>Dried meat</i>	<i>Switzerland   Italy   Spain</i>
<i>Foie gras</i>	<i>France</i>

*Fish*

<i>Prawns</i>	<i>Pacific Ocean</i>
<i>Lobster</i>	<i>North west Pacific Ocean</i>
<i>Salmon</i>	<i>Norway</i>
<i>Oysters</i>	<i>France</i>
<i>Pulpo</i>	<i>Mediterranean</i>

\* kann mit Antibiotika oder anderen AML erzeugt worden sein

\* *may have been produced with antibiotics or other AML*