

STARTERS SALADS	<p>Lattich Herzen "Caesar" Parmesan Kirschtomate Kalamata Olive Sardine Gebratene Crevetten oder Maispoulardenbrust</p> <p><i>Lettuce hearts "Caesar"</i> <i>parmesan cherry tomato kalamata olive sardine</i> <i>fried shrimps or corn-fed chicken breast</i></p>	35.-
	<p>"The Omnia" Salat Sauerampfer Rande Ziegenfrischkäse Kerne</p> <p><i>"The Omnia" salad sorrel</i> <i>beetroot goat creme cheese seeds</i></p>	29.-
	<p>Mozzarella Buffalo Pata Negra Schinken Grillgemüse Holzapfel Balsamico</p> <p><i>Mozzarella Buffalo</i> <i>Pata Negra ham grilled vegetables crab apple balsamic vinegar</i></p>	33.-
SOUPS	<p>Hummer Bisque Hummerschwanz Thai Curry Ananas</p> <p><i>Lobster Bisque</i> <i>lobster tail Thai curry pineapple</i></p>	35.-
	<p>Weisse Spargel Veloute Sot l'y laisse grüner Spargel Kerbel</p> <p><i>White asparagus veloute</i> <i>oyster (fowl) green asparagus chervil</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 Muschel Beurre Blanc Jakobsmuschel Dill	45.-
	<i>Tagliolini muschel beurre blanc scallop dill</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 & turf veal fillet lobster spinach Macaire potatoes</i>	
	“The Omnia” Mountain Lodge Sandwich Short Rib Kabis Salat Tomate BBQ	49.-
	<i>“The Omnia” Mountain Lodge Sandwich short rib cabbage salad tomato BBQ</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 lauwärmer 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>	19.-
	<p>Tiramisu "OMNIA" Baumnuss Glace Kaffee Ganache</p> <p><i>Tiramisu "OMNIA" walnut ice cream coffee ganache</i></p>	21.-
	<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
Jakobsmuscheln	Nordost Atlantik
Muschel	Nordost Atlantik
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>Scallop</i>	<i>North East Atlantic</i>
<i>Mussel</i>	<i>North East Atlantic</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*