

T H E O M N I A

GOURMETMENÜ GOURMET MENU

Topinambur
Quinoa | Eigelb

Jerusalem artichoke
quinoa | egg yolk

Gillardeau Auster
Kaviar | Gekühlte Beurre Blanc | Rosenkohl

Gillardeau oyster
caviar | chilled "beurre blanc" | brussels sprouts

Steinbutt
Krabben | Lauch | Gurke

Turbot
crabs | leek | cucumber

Kalb & Kartoffel
Backe | Milken | Zunge | Dill

Veal & Potato
cheek | sweetbreads | tongue | dill

Poularde au Vin
Schwarzwurzel | UrDinkel

Poularde au vin
black salsify | pure spelt

Käse
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Cheese
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Tamarillo
Tonka Bohne | Felchlin Schokolade

Tree tomato
tonka bean | "Felchlin" chocolate

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.-

T H E O M N I A

VEGETARISCHES MENÜ VEGETARIAN MENU

Topinambour
Quinoa | Eigelb

Jerusalem artichoke
quinoa | egg yolk

Pilz Ceviche
Ziger | Sauerteig Brot

Mushroom ceviche
ziger | leavened bread

Bergkartoffel
Lauch | Dill

Mountain potato
leek | dill

Zwiebelsuppe
Agnolotti | Bergfichte | Blätterteig

Onion soup
agnolotti | "Bergfichte" | puff paste

Sellerie
Trüffel | Haselnuss

Celery
truffle | hazelnut

Käse
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Cheese
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Tamarillo
Tonka Bohne | Felchlin Schokolade

Tree tomato
tonka bean | "Felchlin" chocolate

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.-

T H E O M N I A

COLD STARTERS

Zander 35.-
Apfel | Ingwer | Sauerrahm

*Pike-perch
apple | ginger | sour cream*

3 Gillardeau Austern 78.-
15 g Kristal Kaviar | Gekühlte Beurre Blanc

*3 Gillardeau oyster
15 g Kristal caviar | chilled "beurre blanc"*

Pilz Ceviche 27.-
Ziger | Sauerteig Brot

*Mushroom ceviche
ziger | leavened bread*

WARM STARTERS | SOUPS

Wild Essenz 31.-
Gebeizter Hirschrücken | Pilze

*Game essence
cured saddle of venison | mushrooms*

Krustentier Bisque 37.-
Hummer | Ananas | Thai Curry

*Crustacean Bisque
lobster | pineapple | Thai curry*

Steinbutt 37.-
Krabben | Lauch | Gurke

*Turbot
crabs | leek | cucumber*

Kalbsleber 31.-
Kräuter | Preiselbeere | Mixed Pickles

*Calf's liver
herbs | lingonberry | mixed pickles*

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Wolfsbarsch 57.-
Muscheln | Fenchel | Passepierre | Röstbrot

Sea bass
mussels | fennel | salicornia | toasted bread

Holzen Wollschwein 57.-
Sauerkraut | Bergkartoffel | Apfel

"Holzen" woolly pig
sauerkraut | mountain potato | apple

Filet Wellington für 2 Personen 87.- pro Person
Schwarzwurzel | Rosenkohl | Speck

Filet Wellington for two people 87.- per person
black salsify | brussel sprouts | bacon

Holzen Lamm 62.-
Schmorgemüse | Fregola Sarda | Majoran

"Holzen" Lamb
braised vegetables | fregola sarda | marjoram

Rind 57.-
Rande | Zwiebel | Kartoffel

Beef
beetroot | onion | potato

T H E O M N I A

SOUL FOOD

T H E O M N I A Salat 23.-
Feige | Gamsschinken | Belper Knolle

"The Omnia" salad
fig | chamois ham | "Belper Knolle" cheese

Tagliolini 25.- / 35.-
Trüffel | Rahm | Zitrone

Perigord Trüffel pro Gramm 6.-

Tagliolini
truffle | cream | lemon

Perigord truffle per gramm 6.-

Risotto 25.- / 39.-
Acquerello | 7 Kräuter | Pilze

Risotto
Acquerello | 7 herbs | mushrooms

T H E O M N I A Wiener Schnitzel 49.-
Eingemachte Preiselbeeren | Albulatal Bergkartoffelsalat

"The Omnia" Escalope Viennese style
stewed lingonberries | mountain potato salad from the Albula valley

T H E O M N I A

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Fleisch

Rind	Schweiz / Schottland
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz
Wollschwein	Schweiz
Hirsch	Österreich
Poularde	Frankreich
Gams	Schweiz

Fisch

Zander	Schweiz
Steinbutt	Nordost Atlantik
Wolfsbarsch	Nordost Atlantik
Hummer	Nordwest Atlantik
Krabben	Nordost Atlantik
Muscheln	Frankreich
Austern	Frankreich
Kaviar	China

DESIGNATION OF ORIGIN

Meat

<i>Beef</i>	<i>Switzerland / Scotland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamb</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Woolly pig</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Venison</i>	<i>Austria</i>
<i>Poularde</i>	<i>France</i>
<i>Chamois</i>	<i>Switzerland</i>

Fish

<i>Pike-perch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Turbot</i>	<i>North East Atlantic</i>
<i>Sea bass</i>	<i>North East Atlantic</i>
<i>Lobster</i>	<i>North West Atlantic</i>
<i>Crabs</i>	<i>North East Atlantic</i>
<i>Shell</i>	<i>France</i>
<i>Oysters</i>	<i>France</i>
<i>Caviar</i>	<i>China</i>

T H E O M N I A

* Kann mit Antibiotika oder anderen AML erzeugt worden sein
** may have been produced with antibiotics or other AML*

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
Should you have any allergies, please contact the staff

Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer
Our prices include 7,7 % VAT