

T H E O M N I A

GOURMETMENÜ GOURMET MENU

Kohlrabi
Gemüsejus | Roggenbrot | Hüttenkäse
Turnip cabbage
vegetable jus | rye bread | cottage cheese

Taschenkrebs
Grüne Bohne | Zitrone
Edible crab
green bean | lemon

Wrackbarsch
Auster | Kaviar | Topinambur
Stone Bass
oyster | caviar | earth apple

Rotbarbe
Artischocke | Rosmarin
Red mullet
artichoke | rosemary

Ente
Rouennaiser Sauce | Blaubeere | Zwiebel
Duck
rouennaise sauce | blueberry | onion

Käse
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid
Cheese
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Spaghetti Eis
Erdbeere | Felchlin «Edelweiss»
Spaghetti ice-cream
strawberry | Felchlin «Edelweiss»

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 VEGETARIEN MENU

Kohlrabi
Gemüsejus | Roggenbrot | Hüttenkäse
Turnip cabbage
vegetable jus | rye bread | cottage cheese

Grüne Bohne
Tomate | Zitrone
Green bean
tomato | lemon

Lauch
Traube | Haselnuss
Leek
grape | hazelnut

Artischocke
Fenchel | gerösteter Knoblauch
Artichoke
fennel | roasted garlic

Gemüse
Thai Aromen | Reis
Vegetables
Thai flavours | rice

Käse
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid
Cheese
Jumiversum | Jean-Luc | Willi Schmid

Spaghetti Eis
Erdbeere | Felchlin «Edelweiss»
Spaghetti ice-cream
strawberry | Felchlin «Edelweiss»

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

Ora King Lachs 35.-
Rettich | Dill-Senf | Pflaume

Ora King salmon
radish | dill mustard | plum

Taschenkrebs 47.-
Grüne Bohne | Zitrone

Edible crab
green bean | lemon

Geflügelleber 45.-
Berberitze | Rillettes | Brioche

Poultry liver
barberry | rillettes | brioche

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

Wrackbarsch 75.-
Auster | Kaviar | Topinambur

Stone Bass
oyster | caviar | earth apple

Heilbutt 45.-
Haselnuss | Lauch | Trauben

Halibut
hazelnut | leek | grapes

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Seezunge 63.-
Risone Nudeln | Tomate | Brokkoli | Estragon

Sole
Risone noodles | tomato | broccoli | tarragon

Saibling Zuger Art für zwei Personen 53.- pro Person
Ur Dinkel Kernotto | Spinat

Char zug style for two people 53.- per person
pure spelt kernotto | spinach

Stubenküken 56.-
Gemüse | Reis | Curry

Spring chicken
vegetable | rice | curry

Châteaubriand für zwei Personen 85.- pro Person
1.Gang Consommé | Tataki | Mango Salat
2.Gang Foie Gras | Spinat | Madeira | Krokette

Châteaubriand for two people 85.- per person
1.service consommé | tataki | mango salad
2.service foie gras | spinach | madeira | croquette

Lamm 61.-
Neue Kartoffel | Soubise | Sizilianisches Pesto

Lamb
new potatoes | soubise | sicilian pesto

Kalbsleber 49.-
Zwiebelkuchen | Kräuter | Preiselbeeren

Calf's liver
onion tart | herbs | mountain cranberries

T H E O M N I A

SOUL FOOD

"The Omnia" Salat 23.-
Feige | Entenschinken | Belper Knolle

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

Tagliolini 31.- / 45.-
Dill Beurre Blanc | Jakobsmuschel | Garnele

Tagliolini
dill sauce | scallop | prawn

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

Risotto
Acquerello | 7 herbs | mushrooms

Wiener Schnitzel 49.-
Eingemachte Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffelsalat

Escalope Viennese style
stewed mountain cranberries | warm potato salad

T H E O M N I A

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Fleisch

Rind	USA* Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Grossbritannien
Wild	Österreich
Ente	Frankreich
Geflügel	Frankreich
Stubenküken	Schweiz
Entenschinken	Frankreich
Foie Gras	Frankreich
Geflügelleber	Frankreich
Kalbsleber	Schweiz

Fisch

Saibling	Schweiz
Wrackbarsch	Nordost Atlantik
Rotbarbe	Nordost Atlantik
Heilbutt	Nordost Atlantik
Seezunge	Nordost Atlantik
Ora King Lachs	Island
Krustentier	Nordwest Atlantik
Hummer	Nordwest Atlantik
Taschenkrebs	Nordost Atlantik
Garnelen	Westlicher Indischer Ozean
Jakobsmuschel	Nordost Atlantik
Austern	Nordost Atlantik

DESIGNATION OF ORIGIN

Meat

Beef	USA* Switzerland
Veal	Switzerland
Lamb	Great Britain
Game	Austria
Duck	France
Poultry	France
Spring chicken	Switzerland
Duck ham	France
Foie Gras	France
Poultry liver	France
Calf's liver	Switzerland

Fish

Char	Switzerland
Stone Bass	North East Atlantic
Red mullet	North East Atlantic
Halibut	North East Atlantic
Sole	North East Atlantic
Ora King salmon	Iceland
Crustacean	North West Atlantic
Lobster	North West Atlantic
Edible crab	North East Atlantic
Prawn	West Indian Ocean
Scallop	North East Atlantic
Oyster	North East Atlantic

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