

# T H E O M N I A

RESTAURANT Herzlich Willkommen

Wir laden zum Verweilen und Geniessen ein.  
Fühlen Sie sich auf unserem Sofa wie zu Hause  
und lassen Sie sich von uns und unserem Team verwöhnen.  
Wir machen Ihren Abend zu einem harmonischen Erlebnis.

Gerne beraten wir Sie!

*Welcome*

*We invite you to linger and relish.  
Please make yourself at home on our couch  
and get pampered by us and our team.  
We will make your evening a harmonious experience.*

*We are pleased to advise you!*

Gastgeber Lars Michel & Team

KÜCHE / KITCHEN Liebe Gäste

Bei uns stehen Produkte und Handwerk  
im kulinarischen Fokus.  
Mit unseren klassisch inspirierten und weltoffenen Kreationen  
möchten wir Sie verwöhnen und begeistern.

Daher begeben wir uns für Sie von Saison zu Saison  
auf Entdeckungsreise nach neuen regionalen & internationalen  
Produkten - und bleiben so unserem Streben  
nach Qualität stets treu.

Viel Vergnügen!

*Dear guests*

*Here at THE OMNIA it is the products and crafts  
that our culinary focus rests on.  
With our classically inspired and open-minded creations  
we aim to indulge and enchant you.*

*In this spirit we embark, season after season,  
on a voyage in order to discover  
new local & international products - and thus stay true to  
our commitment to quality.*

*Enjoy!*

Executive Chef Hauke Pohl & Team

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat 17.- / 25.-  
Berner Rose | Pilze | Belper Knolle

*Mixed greens*  
*“Berner Rose” tomato | mushrooms | “Belper Knolle» cheese*

Gemüsesalat 17.-  
Grüne Bohne | Chavroux

Supplement: Swiss Shrimp Ceviche +23.-

*Vegetable salad*  
*green beans | Chavroux cheese*

*supplement: Swiss shrimp ceviche*

Bergkartoffelsuppe 17.-  
Gegrillte Kartoffel | Ziger | Röstzwiebel

Supplement: Walliser Kräuterspeck +5.-

*Mountain potato soup*  
*grilled potato | “ziger” | roasted onion*

*supplement: Valaisian herb bacon*

Walliser Schaumweinsuppe 17.-  
Roggenbrot | Bergkäse | Thymian

Supplement: Schweins-Altgsottus +7.-

*Valaisian sparkling wine soup*  
*rye bread | mountain cheese | thyme*

*Supplement: Pork “Altgsottus”*

# T H E O M N I A

## MAIN COURSES

Tartelette 27.-  
Eingelegte Spargeln | Gartengemüse | Belper Knolle

Supplement: Brüggli Saibling +21.-

*Tartelette*  
*pickled asparagus | garden vegetables | "Belper Knolle" cheese*  
*supplement: "Brüggli" char*

Walliser Ramen 31.-  
Pilz | Gemüse | Ei | Dinkel Pasta

Supplement: Kabier Rindsmaultaschen +24.-  
Gemüse im Backteig +19.-

*Ramen Valaisan style*  
*mushroom | vegetables | egg | spelt pasta*  
*supplement: ravioli stuffed with Kabier beef*  
*vegetable tempura*

Tomaten-Brotsalat 29.-  
Eierschwämme | Wasserbüffel Mozzarella

Supplement: Filet vom Swiss Black Angus +37.-  
Tomaten-Pilz Falafel +15.-

*Tomato-bread salad*  
*chanterelles | water-buffalo mozzarella*  
*supplement: tenderloin from Swiss Black Angus beef*  
*tomato-mushroom falafel*

# T H E O M N I A

Tagliolini 23.- / 31.-  
7 Bergkräuter | Silber Butter | Belper Knolle

*Tagliolini*  
*7 mountain herbs | silver butter | "Belper Knolle" cheese*

Tessiner Risotto 23.- / 31.-  
Horu Bergkäse | Pilze | Valle Maggia Pfeffer

*Ticinese risotto*  
*"Horu" mountain cheese | mushrooms | "Valle Maggia" pepper*

Wiener Schnitzel 49.-  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

*Escalope Viennese style*  
*Warm potato salad | lingonberries*

## THE MOUNTAIN LODGE EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Service Team überraschen  
und genießen Sie ein Chefs Choice 4 Gang Menü.

Mit Fleisch	105.-
Vegetarisch	85.-
Weindegustation	+79.-
Alkoholfreie Getränkebegleitung	+48.-

*Let our kitchen and service team surprise you*  
*and enjoy a Chefs Choice 4 course menu.*

With meat	105.-
Vegetarian	85.-
Wine tasting	+79.-
Non-alcoholic beverage service	+48.-

# T H E O M N I A

## DESSERT

Rüeblikuchen  
Frischkäse | Amarettini 21.-

*Carrot cake*  
*cream cheese | amarettini*

Zermatter Bergheu  
Zwetschge | Mandel 21.-

*Mountain hay from Zermatt*  
*plum | almond*

Steinobst  
Gebrannter Rahm | Bergthymian 21.-

*Stone fruits*  
*Burnt cream | alpine thyme*

Tiramisu  
Piemonteser Haselnuss | Kaffee 21.-

*Tiramisu*  
*Piedmontese hazelnut | coffee*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet  
mit Garnitur | pro Kugel 6.-

Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.

*Freshly swirled ice cream or sorbet*  
*with garnish | per scoop*

*We are pleased to inform you about today's selection.*

Käse Auswahl  
Jumiversum | Horu Käserei 27.-

*Cheese selection*  
*Jumiversum | local cheese factory «Horu»*

# T H E O M N I A

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*