

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

Wir feiern den authentischen Geschmack lokaler alpiner
und saisonaler Qualitätsprodukte. Denn Achtsamkeit im Umgang
mit Ressourcen und das Wissen über deren Herkunft – also
der ganz bewusste Genuss – sind uns ein grosses Anliegen.

Alle Kreationen sind so konzipiert, dass sie im Grundsatz
ohne Fisch oder Fleisch harmonieren – diese Komponenten
können Sie ganz nach Ihrem Gusto auf die Gänge abgestimmt
dazu kombinieren.

Viel Vergnügen!

Dear guests

*We celebrate the authentic taste of local alpine
and seasonal quality products. Because mindfulness in dealing with
with resources and knowledge of their origin - in other words
conscious enjoyment - are of great concern to us.*

*All creations are conceived in such a way that they harmonize in principle
without fish or meat - You can combine these components according to
your preference to the courses.*

Enjoy!

Executive Chef Hauke Pohl & Team

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-
Kräuterdressing | Nostrano Gurke | Belper Knolle

Supplement: hausgebeizter Entenschinken +13.-

Mixed greens
herb dressing | Nostrano cucumber | "Belper Knolle" cheese
supplement: home-pickled duck ham

Blumenkohl 23.-
Spinat | Sauerrahm | Dill-Senf Sauce

Supplement: Marinierter Swiss Alpine Lachs +17.-

Cauliflower
spinach | sour cream | mustard-dill sauce
supplement: marinated Swiss Alpine salmon

Zwiebelsuppe 22.-
Croûtons | Zermatter Bergkäse | Thymian

Supplement: Siedfleischstreifen +13.-

Onion soup
croutons | mountain cheese from Zermatt | thyme
supplement: boiled beef strips

Petersilienvelouté 22.-
Rollgerste | Rahm

Supplement: Würfel vom Kalbskopf +11.-

Parsley velouté
pearl barley | cream
supplement: cubes of calf's head

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Cima di Rapa 31.-
Blumenkohl | Preiselbeeren | Buchweizen | Ras el Hanout

Supplement: Geschmorte Rindshaxe von Natur Konkret +25.-

Cima di Rapa
cauliflower | lingonberries | buckwheat | Ras el Hanout

supplement: braised beef knuckle from "Natur Konkret"

Walliser Ramen 35.-
Lattich | Gemüse | Ei | Liebstöckel

Supplement: Kabier Rindsmaultaschen +25.-
Gemüse im Backteig +19.-

Ramen Valaisan style
lettuce | vegetables | egg | lovage

supplement: ravioli stuffed with Kabier beef
vegetable tempura

Kohlrabi 31.-
Pinienkerne | Apfel | Zwiebel | schwarze Olive

Supplement: Konfierter Schweinebauch +22.-

Cabbage turnip
pine nut | apple | onion | black olive

supplement: confitted pork belly

T H E O M N I A

Tagliolini 21.- / 31.-
Sbrinz | Eigelb | Rahm

Supplement: Walliser Kräuterspeck +5.-

Tagliolini
"Sbrinz" cheese | egg yolk | cream

supplement: Valaisan herb bacon

Tessiner Risotto 25.- / 35.-
Endivie | Mascarpone | Haselnuss

Supplement: marinierter Swiss Shrimp 21.-

Ticinese risotto
endive | mascarpone | hazelnut

supplement: marinated swiss shrimp

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 115.-
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 115.-
Vegetarian 85.-

Wine tasting +79.-
Non-alcoholic beverage service +48.-

T H E O M N I A

DESSERT

Rüeblikuchen
Frischkäse | Amarettini 25.-

Carrot cake
cream cheese | amarettini

Zitronentarte
Preiselbeeren | "Felchlin Edelweiss" | Meringue 25.-

Lemon tarte
lingonberries | "Felchlin Edelweiss" chocolate | meringue

Pistazie
Zwetschge | Felchlin "Maracaibo" 25.-

Pistachio
Plum | Felchlin "Maracaibo" chocolate

Tiramisu
Piemonteser Haselnuss | Kaffee 25.-

Tiramisu
Piedmontese hazelnut | coffee

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet
mit Garnitur | pro Kugel 7.-

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 31.-

Cheese selection
Jumiversum | local cheese factory «Horu»

T H E O M N I A

HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Unsere tierischen Produkte beziehen wir ausschliesslich von Schweizer Produzenten und Lieferanten.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

DESIGNATION OF ORIGIN

We purchase our animal products exclusively from Swiss producers and suppliers.

*Should you have any allergies, please contact the staff
Our prices include 7,7 % VAT*