

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 harmonisieren – diese Komponenten
können Sie jedoch 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 Tony Rudolph & Team

T H E O M N I A

STARTERS | SOUPS

Blattsalat 19.- / 27.-
Kürbis | Gemüse | Schweizer Quinoa | Belper Knolle

Mixed greens
pumpkin | vegetable | Swiss Quinoa | "Belper Knolle" cheese

Rande 23.-
Honig | Chavroux | rote Zwiebel | Buchweizen

Beetroot
honey | "Chavroux" cheese | red onion | buckwheat

Schwarzwurzel 26.-
Gnocchi | Birne | Spinat | Trüffelhollandaise

Black salsify
gnocchi | pear | spinach | hollandaise with truffle

Schweizer Linsen 22.-
Eingelegtes Gemüse | Wachtelei | fermentierte Kartoffel

Swiss lentils
pickled vegetable | quail egg | fermented potatoe

Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Supplement.

Die entsprechende Auswahl finden Sie nach den Hauptspeisen.

Complement your dish with a meat, fish or vegetarian supplement.

You will find the corresponding selection after the main courses.

T H E O M N I A

MAIN COURSES

Blumenkohl BBQ 35.-
Trevisano | Trauben | Mandel | Safranvelouté

Cauliflower BBQ
red chicory | grapes | almond | saffron sauce

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

Ramen Valaisan style
lettuce | vegetable | egg | horse radish

Gebackener Sellerie 37.-
Kräuterkruste | Apfel | Baumnuss | fermentierter Knoblauch

baked celeriac
herb crust | apple | walnut | fermented garlic

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

Supplement: weisser Trüffel 11.- pro Gramm

Tagliolini
cream | lemon | truffle

supplement: white truffle 11.- per gram

Risotto 25.- / 35.-
Waldpilz | Belper Knolle | Valle Maggia Pfeffer

Risotto
wild mushroom | "Belper Knolle" cheese | "Valle Maggia" pepper

Ergänzen Sie Ihr Gericht mit einem Fleisch, Fisch oder vegetarischen Supplement.

Die entsprechende Auswahl finden Sie auf der folgenden Seite.

Complement your dish with a meat, fish or vegetarian supplement.

You will find the corresponding selection on the following page.

T H E O M N I A

SUPPLEMENTS

Runden Sie Ihr gewähltes Gericht mit einem Supplement Ihrer Wahl ab.
Unser Serviceteam unterstützt Sie dabei gerne.

*Complete your chosen dish with a supplement of your choice.
Our service team will be happy to assist you.*

VEGI

UrDinkel Falafel / *pure spelt falafel* +12.-

Gemüse Tempura / *vegetable tempura* +18.-

Gefüllte Peperoni / *stuffed pepper* +14.-

FISH

Ceviche vom Zander und Swiss Shrimps +21.-
ceviche of pike perch and Swiss shrimps

Gebratener Schweizer Zander +24.-
roasted Swiss pike perch

Konfierter Lostallo Lachs +22.-
confit Lostallo salmon

MEAT

Kabier Rindsmaultaschen +25.-
Kabier beef ravioli

Geschmorte Rinderbacke +24.-
braised beef cheek

Filet Mignon vom Black Angus +28.-
fillet mignon from Black Angus

Gefüllte Brust vom Ribelmais Perlhuhn +22.-
filled breast of "Ribelmais" guinea fowl

Konfierter Bauch vom Kräuterschwein +21.-
confit belly from herb pig

Kabier Chügeli in Pilzrahm +14.-
Kabier meatballs in mushroom cream

T H E O M N I A

THE OMNIA CLASSIC

T H E O M N I A Wiener Schnitzel
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

49.-

*"THE OMNIA" 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.-

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

<i>With meat</i>	<i>115.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>85.-</i>
<i>Wine tasting</i>	<i>+79.-</i>

T H E O M N I A

DESSERT

Zermatter Bier
Kaffee | Roggenbrot 25.-

*Zermatt beer
coffee | rye bread*

Felchlin Maracaibo
Birne | Honig 25.-

*"Felchlin" Maracaibo chocolate
pear | honey*

Cremeschnitte
Blätterteig | Vanillecreme | Kürbis 25.-

*Slice of cream cake
puff pastry | vanilla cream | pumpkin*

Tiramisu
Säntis Malt | Piemonteser Haselnuss | Kaffee 25.-

*Tiramisu
"Säntis" Malt | 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