

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!

Bienvenue

*Nous vous invitons à séjourner et à apprécier.
Faites comme chez vous sur notre canapé
et laissez-nous vous gâter.
Nous faisons de votre soirée une expérience harmonieuse.*

Nous sommes ravis de vous conseiller!

Hôtes Lars Michel & Team

KÜCHE / CUISINE 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!

Chers clients

*Nous célébrons le goût authentique des produits alpins locaux et
des produits de saison de qualité. La conscience
des ressources et la connaissance de leur origine - en d'autres termes,
la jouissance consciente - sont pour nous une préoccupation majeure.*

*Toutes les créations sont conçues de telle sorte qu'elles s'harmonisent
en principe sans poisson ni viande. Vous pouvez par contre combiner
ces derniers selon vos préférences avec chaque plat.*

Bon appétit!

Executive Chef Tony Rudolph & Team

T H E O M N I A

ENTRÉE | SOUPE

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

Laitue
potiron | légumes | quinoa suisse | "Belper Knolle" fromage

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

Betterave rouge
miel | "Chavroux" fromage | oignon rouge | sarrasin

Schwarzwurzel 26.-
Gnocchi | Birne | Spinat | Trüffelhollandaise

Salsifis noir
gnocchi | poire | épinard | hollandaise à la truffe

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

Lentilles suisses
légumes marinés | œuf de caille | pommes de terre fermentée

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

Die entsprechende Auswahl finden Sie nach den Hauptspeisen.

Complétez votre plat avec un supplément viande, poisson ou végétarien.

Vous trouverez la sélection correspondante après les plats principaux..

T H E O M N I A

PLAT PRINCIPAL

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

Choux-fleur BBQ
trévisé | raisins | amande | velouté de safran

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

Ramen à la valaisanne
laitue | légumes | œuf | raifort

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

Céleri cuit au four
croûte d'herbes | pomme | noix | ail fermenté

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

Supplement: weisser Trüffel 11.- pro Gramm

Tagliolini
crème | citron | truffe

supplément: truffe blanche 11.- par gramme

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

Risotto
champignons sauvage | fromage "Belper Knolle" | poivre "Valle Maggia"

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

Die entsprechende Auswahl finden Sie auf der folgenden Seite.

Complétez votre plat avec un supplément viande, poisson ou végétarien.

Vous trouverez la sélection correspondante à la page suivante.

T H E O M N I A

SUPLÉMENTS

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

*Complétez votre plat choisi avec un supplément de votre choix.
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous aider*

VÉGÉTARIEN

UrDinkel Falafel / *falafel à l'épeautre* +12.-

Gemüse Tempura / *tempura de légumes* +18.-

Gefüllte Peperoni / *poivrons farcis* +14.-

POISSON

Ceviche vom Zander und Swiss Shrimps
ceviche de sandre et crevettes suisses +21.-

Gebratener Schweizer Zander
sandre suisse rôti +24.-

Konfierter Lostallo Lachs
saumon Lostallo confit +22.-

VIANDE

Kabier Rindsmaultaschen
raviolis farcis à la viande "Kabier" +25.-

Geschmorte Rinderbacke
joue de boeuf braisée +24.-

Filet Mignon vom Black Angus
filet mignon de black angus +28.-

Gefüllte Brust vom Ribelmais Perlhuhn
poitrine de pintade «Ribelmais» farcie +22.-

Konfierter Bauch vom Kräuterschwein
poitrine confite de porc aux herbes +21.-

Kabier Chügeli in Pilzrahm
boulettes de viande kabier à la crème de champignons +14.-

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 viennoise
salade de pommes de terre tiède | airelles rouges*

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.-

*Laissez-vous surprendre par notre équipe de cuisine et de service
et profitez d'un menu à 4 plats de la sélection du chef.*

<i>Avec viande</i>	<i>115.-</i>
<i>Végétarien</i>	<i>85.-</i>
<i>Dégustation de vin</i>	<i>+79.-</i>

T H E O M N I A

DESSERT

Zermatter Bier
Kaffee | Roggenbrot 25.-

*Bière de Zermatt
café | pain de seigle*

Felchlin Maracaibo
Birne | Honig 25.-

*"Felchlin" Maracaibo chocolate
poire | miel*

Cremeschnitte
Blätterteig | Vanillecreme | Kürbis 25.-

*Millefeuille à la crème
pât feuilletée | crème de vanille | potiron*

Tiramisu
Säntis Malt | Piemonteser Haselnuss | Kaffee 25.-

*Tiramisu
noisette du Piémont | café | Säntis Malt*

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

Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.

*Glaces ou sorbets fraîchement tournés
Avec garniture | par boule*

Nous vous informons volontiers sur l'offre actuelle.

Käse Auswahl
Jumiversum | Horu Käserei 31.-

*Sélection de fromages
Jumiversum | fromagerie locale «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

APPELLATION D'ORIGINE

Nous achetons nos produits animaux exclusivement auprès de Producteurs et fournisseurs suisses.

Si vous avez des allergies, veuillez contacter le personnel

Nos prix incluent la TVA de 7,7 %.