

Mare e Monti by Elephant

ist ein kulinarisches Konzept, das die Aromen von Meer und Land kombiniert. Der Name „Mare e Monti“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet wörtlich „Meer und Berg“.

In Kombination mit der Italianita unseres Ristorante Camino bezieht sich dies auf die Verbindung von Fisch / Meeresfrüchten aus dem Meer und Fleisch aus den Bergen. Diese Verbindung bietet eine geschmackliche Vielfalt, da das Fleisch und die Meeresfrüchte oft unterschiedliche Zubereitungsmethoden und Würzungen erfordern, die jedoch harmonisch zusammenpassen.

Specialità di Mare e Monti

“Elephant”

Filetto di manzo irlandese e ½ aragosta

Irisches Rinderfilet und ½ Hummer | Süsskartoffelpüree | Blumensprossen | grüner Spargel
Irish fillet of beef & ½ lobster | mashed sweet potatoes | flower sprouts | green asparagus



89

“Napoli”

Petto di pollo di mais & gamberi selvatici

Maispouardenbrust & Wildgarnelen | Gerstenrisotto | Marktgemüse | Kräuter
Corn chicken breast & wild prawn | pearl barley risotto | market vegetables | herbs



52

Elephant's Signature Menu

Bisque di aragosta

Hummer Bisque

Lobster Bisque



Filetto di manzo irlandese e ½ aragosta

Irisches Rinderfilet und ½ Hummer | Süsskartoffelpüree | Blumensprossen | grüner Spargel
Irish fillet of beef & ½ lobster | mashed sweet potatoes | flower sprouts | green asparagus



Torta al cioccolato fatta in casa & Gelato alla tonka
Hausgemachter Schokoladenkuchen | Tonkabohnen Glace
Homemade chocolate cake | Tonka beans ice cream



3- Gänge 118

2- Gänge 99

Antipasti

Insalata Ceasar

Eisbergsalat | Ceasar's Dressing | Speck | Brioche | pochiertes Ei | Parmesan
Iceberg lettuce | ceasar dressing | bacon | brioche | poached egg | parmesan

16

2 Stück argentinische Wildgarnelen 16
2 pieces Argentine wild prawns 16

Tartare di manzo

Rindstatar | Kapernäpfel | geröstetes Laaxer Brot | gesalzene Butter
Beef tatar | caper apples | roasted Laaxer brioche | salted butter

Klein 26 / Gross 34
small 26 / large 34

Schwarzer Trüffel 9
black truffle 9

Primi

Pan brioche con rotolo di aragosta

Als Sandwich serviert: Briochebrötchen | Hummer | flüssige Butter | Coleslaw
Lobster roll | liquid butter | coleslaw

39

Conchiglie al parmigiano

Conchiglie- Nudeln | Parmesan | Trüffelöl | Grappa
Conchiglie noodles | parmesan cheese | truffle oil | grappa brandy

Klein 28 | Gross 32
small 28 / large 32

schwarzer Trüffel 9
black truffle 9

Suppe

Minestrone



Toskanische Gemüsesuppe | conchiglie | Focaccia
Tuscany vegetables soup | conchiglie | focaccia

15


Bisque di aragosta



Hummer Bisque
Lobster Bisque

19

Secondi piatti «Monti»

Costata di manzo Sashi dry age 250 g  65
Sashi Dry Age Hohrückensteak | Brätlerkartoffeln | Pilzragout | Trüffelbutter
Sashi dry age rib eye steak | roasted potatoes | mixed mushrooms | truffle butter

Filetto di manzo irlandese 180 g  59
Irisches Rindsfilet | Brätlerkartoffeln | Pilzragout | Trüffelbutter
Irish beef fillet | roasted potatoes | mixed mushrooms | truffle butter



Braciola di Vitello 200 g 52
Schweizer Kalbskotelett | Brätlerkartoffeln | Pilzragout | Trüffelbutter
Veal Kotelett | roasted potatoes | mixed mushrooms | truffle butter

Guance e pancia di maiale 43
Geschmorte Schweinebacke | glasierter Schweinebauch | Gerstenrisotto | Marktgemüse | Kräuter
Braised pork cheek | glazed pork belly | pearl barley risotto | market vegetables | herbs

Petto di pollo al mais 39
Maispouardenbrust | Gerstenrisotto | Marktgemüse | Kräuter
Corn chicken breast | pearl barley risotto | market vegetables | herbs

Secondi piatti «Mare»

Capesante  44
Jakobsmuscheln | Süsskartoffelpüree | Koriander | Chili
Scallops | mashed sweet potatoes | coriander | chili

Gamberi selvatici   46
Argentinische Wildgarnelen | Brätlerkartoffeln | Kirschtomaten | Knoblauch | Chili
Wild prawns | roasted potatoes | colorful tomatoes | garlic |chilli

Halibut 49
Heilbuttfilet | Brätlerkartoffeln | grillierter Blumenkohl | Petersilie | Mango | schwarzer Sesam
Halibut | roasted potatoes | grilled cauliflower | parsley | mango | black sesam

Dessert

Sgroppino

Zitronensorbet | Wodka | Champagner
Lemon ice cream | Vodka | Champagne



19

Caffè freddo svizzero

Gerührter Eiskaffee | Vanilleglace | Espresso | Kirsch
Stirred cold coffee | vanilla ice cream | espresso | Kirsch schnaps



14

Torta al cioccolato fatta in casa

Hausgemachter Schokoladenkuchen | Tonkabohnenglacé
Homemade chocolate cake | tonka beans ice cream



16

Gelato fatta in casa

Hausgemachte Glacé
Homemade ice cream



6

Tonkabohne, schwarze Vanille oder Schokolade
Tonka bean, vanilla noir or chocolate

Sorbetto fatta in casa

Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbets



6

Mango, Blutorange, oder Zitrone
Mango, blood orange or lemon

Allergene | allergen

Vegan | vegan



Vegetarisch | vegetarian



Laktosefrei | lactosefree



Glutenfrei | glutenfree



Deklaration | declaration

Rind | beef

Maispoularde | corn chicken

Schwein | porc

Auster | oyster

Jakobsmuschel | scallop

Heilbutt | halibut

Wildgarnele | wild prawns

Finnland + Irland | Finland + Ireland

Frankreich | France

Schweiz | Switzerland

Frankreich | France

USA

Grönland | Greenland

Argentinien | Argentina

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Unser Service Team steht Ihnen sehr gerne betreffend Unverträglichkeiten zur Verfügung.
 In case of intolerance, our service team will be glad to help you.