

**Wir empfehlen Ihnen
unsere Tagesspezialitäten**

Vorspeisen

Nüsslisalat mit warmen Champignons und Johannisbeeren
Lamb's lettuce with warm mushrooms and glazed currant berries

16

Eisbergsalat mit Speckstreifen und mariniertem Eigelb
Iceberg lettuce with bacon stripes and marinated egg yolk

16

Gebeizter Lostallo- Lachs mit Senfsauce und Birnenchutney
Graved Lostallo salmon with mustard sauce and pears chutney

24

Rindstatar mit seinen Garnituren, geröstetem Laaxer Sauerteig Brioche und Butter
Beef tatar with it's garnish, roasted sour dough bread from Laax and butter

Klein 26 / Gross 34
small 26 / large 34

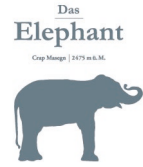
Suppen

Suppentopf Elephant
Rindsbouillon mit Wurzelgemüse, Siedfleisch und frischem Meerrettich
Beef bouillon with root vegetables, boiling meat and fresh horse radish

19

Tagessuppe
Soup of the day

15



Hauptgerichte

Fisch nach Tagesangebot
Fish according to daily special

Unser Service Team informiert Sie gerne
Our service team will be pleased to inform you

Risotto mit Würfeln und Essig vom Jonagold Apfel, roh marinierten Crevetten und Radicchio
Risotto with cubes and vinegar of Jonagold apple, raw marinated prawns and radicchio

Klein 28 / Gross 36
small 28 / large 36

Penne im Parmesanlaib gedreht an Trüffelöl und Grappa
Pasta in parmesan cheese with truffle oil and grappa brandy

Klein 25 / Gross 29

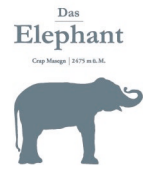
mit schwarzem Trüffel 6
with black truffle 6

Original-Wienerschnitzel vom Kalb mit Gurken-Kartoffel-Salat und Preiselbeeren
Original viennese veal schnitzel served with cucumber-potatoe-salad and cranberries

49

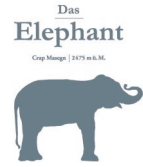
Filet vom irischen Black Angus Rind mit Morcheln, Marktgemüse und Scharanser Polenta
Fillet of irish Black Angus beef with morels, market vegetables and polenta from Scharans

59



Dessert

Hausgemachte Marronitarte mit Schokoladenganache und Eierlikörglacé Homemade chestnut tart with tarte with chocolate ganache and egg liqueur ice cream	16
Eisbecher Masegn mit Vanilleglacé, Espresso, Schokolade und Vanillerahm Sundea Masegn with vanilla ice cream, espresso, chocolate and vanilla cream	14
Trifle von Orange, Pistazie und Sauerkirschen Trifle of oranges, pistachio and morello cherries	14
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm Homemade Chocolat cake with cream	12
Hausgemachte Glacé Homemade ice cream	5
Eierlikör, Vanille, Schokolade Egg liqueur, vanilla, chocolate	
Hausgemachte Sorbets Homemade sorbets	5
Himbeere, Zitrone Raspberry, lemon	



Deklaration Fleisch: Kalb/Schweiz, Rind/Schweiz + Irland, Lamm/Irland

Wir verwenden ausschliesslich Rohprodukte aus artgerechter Haltung und Zutaten aus naturnaher Produktion und einwandfreier Herkunft.

Deklaration Fisch:

Steinbutt – Frankreich & Schottland

Seezunge – Holland & Frankreich

Wolfsbarsch – Nord-/Ostatlantik

Hummer & Jakobsmuschel – USA

Crevetten – Argentinien

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Meat declaration: Veal/Switzerland, Beef/Switzerland + Ireland, Lamb/Ireland

We use only raw products from species-appropriate husbandry and ingredients from natural production and impeccable origin.

Declaration fish:

Turbot - France & Scotland

Sole - Holland & France

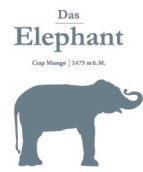
Sea bass - North/East Atlantic

Lobster & Scallop - USA

Prawns - Argentina

All prices are in Swiss Francs and include VAT.

In case of allergies or intolerance, our service team will be glad to help you.



Champagner

Henriot Blanc de Blancs

100% Chardonnay

14

Henriot Rosé Brut

60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Meunier

14

Weisswein

Schweiz

Grauburgunder AOC, 2021

Weingut Wegelin, Malans, Graubünden, Schweiz

9

Österreich

Grüner Veltliner Federspiel 2021

Emmerich Knoll, Niederösterreich, Österreich

10

Spanien

El Zarzal, DO 2020

Bodegas Emilio Moro – Castilla y León – Spanien

10

Rotwein

Schweiz

Blauburgunder AOC, 2020

Weingut Wegelin, Malans, Graubünden, Schweiz

9

Spanien

Emilio Moro, DO 2019

Bodegas Emilio Moro – Castilla y León Ribera
Tempranillo

10

Italien

Ceralti Pinea Bolgheri Superiore DOC 2019

Tenuta Ceralti, Toskana, Italien
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

10

Süsswein

1 dl

Italien

Valtellina Vino Passito 2019

Cantina Prevostini

10

Das
Elephant

Crup Mänge | 1473 m.ä. M.



Getränkekarte

Aperitifs

		4 cl
Martini Bianco	15%	8
Sherry – Tio Pepe	15%	6.5
Ramazotti	30%	
Averna	29%	8.5
Sanbitter Alkoholfrei		7
Aperol Spritz		12
Campari Soda		11
Campari Orange		11

Bier vom Fass

		30cl
Calanda Edelbräu		5.6
Calanda Panaché		5.6

Bier aus der Flasche

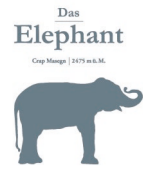
Erdinger Weissbier	50 cl	8.5
Calanda Senza – ohne Alkohol	33 cl	6

Mineral

Passuger	77 cl	9.5
Allegra	77 cl	9.5
Passuger	47 cl	6.5
Allegra	47 cl	6.5
Hahnenwasser	50 cl	3
Hahnenwasser	100 cl	5

Saft

Frischer Orangensaft	20 cl	6
----------------------	-------	---



Süssgetränke		33 cl
Gazosa	35 cl	5.5
Orangina	25 cl	5.5
Fusetea Lemon		5.5
Rivella rot blau		5.5
Swiss Mountain Spring	20 cl	5.5
Tonic Water – Bitter Lemon – Ginger Ale		
Coca Cola	33 cl	5.5
Coca Cola Zero	33 cl	5.5
Apfelshorle	33 cl	5.5
Heisse Alkoholfreie Getränke		
Kaffee Crème /Espresso		5
Cappuccino		5.7
Latte Macchiato		6.6
Doppelter Espresso		6.5
Heisse Schokolade /Ovomaltine		5.2
Orangen-Punch /Apfel-Punch /Rum-Punch ohne Alkohol		6
Sirocco Bio Tee		6
Gentle Blue – Earl Grey / Purple Breeze – Darjeeling Ceylon / Sunrise – Schwarztee		
Camomille Orange Blossoms – Kamille mit Orangenblüte		
Moroccan Mint –Pfefferminz / Verbena – Eisenkraut		
Piz Palü – Kräutertee / Japanese Sencha – Grüntee		
White Silver Needle – Weisser Tee Jasmin		
Red Kiss – Früchtetee / Rooibos Tangerine – Rotbusch		
Heisse Alkoholische Getränke		
Coretto Grappa		6.5
Kaffee Elephant Spezial mit Schlagrahm		9
Kaffee Baileys / Amaretto di Saronno mit Schlagrahm		9
Kaffee Fertig oder Luz mit Obstler / Williams /Zwetschgen / Pflümli / Chrüter		9
Rum-Punch mit Alkohol		8
Glühwein		8

Das
Elephant

Copy-Master | 1475 m & M.



GUNZWILER Destillate (Urs Hecht)

“Natur müssen wir nicht verändern... was sollen wir auch verbessern!” so lautet der Leitspruch der Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG wo nun in der dritten Generation edle Destillate aus Schweizer Früchten hergestellt werden. Durch schonende Verarbeitung und Destillation wird eine grosse Vielfalt an Fruchtaromen in den Bränden konserviert. Genuss pur!

Im Barrique		2 cl
Berner Rosenapfelbrand	40 %	12
Kirsch Teresa	40 %	12
Vieille Prune	40 %	12
Vieille Williams	40 %	12
Vieille Apricot	40 %	12
Vieille Pomme	40 %	12

Fruchdestillat 2 cl

Marillenbrand ^{by Michi Bauer}	41%	12
---	-----	----

Grappe 2 cl

Berta		
Nibbio	40%	11
Nebbiola d'Alba		
Elisi	43%	11
Barbera, Nebbiolo, Cabernet		
Guilia	40%	11
Chardonnay		