

**Wir empfehlen Ihnen  
unsere Tagesspezialitäten**

**Vorspeisen**

<b>Nüsslisalat mit warmen Champignons und Johannisbeeren</b> Lamb's lettuce with warm mushrooms and glazed currant berries	16
<b>Eisbergsalat mit Speckstreifen und mariniertem Eigelb</b> Iceberg lettuce with bacon stripes and marinated egg yolk	16
<b>Gebeizter Lostallo-Lachs an Granny-Smith Vinaigrette mit Rande und Sauerrahm</b> Graved Lostallo salmon with granny smith vinaigrette, beetroot and sour cream	24
<b>Rindstatar mit seinen Garnituren, geröstetem Laaxer Sauerteig Brioche und Butter</b> Beef tatar with it's garnish, roasted sour dough bread from Laax and butter	<b>Klein 26 / Gross 34</b> <b>small 26 / large 34</b>

**Suppen**

<b>Suppentopf Elephant</b> <b>Rindsbouillon mit Wurzelgemüse, Siedfleisch und frischem Meerrettich</b> Beef bouillon with root vegetables, boiling meat and fresh horse radish	19
<b>Tagessuppe</b> <b>Soup of the day</b>	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

**Tomatenrisotto «Stracciatella di Burrata» mit Pulpo, gerösteten Pinienkernen und jungem Spinat**  
Tomato risotto “Stracciatella di burrata” with octopus, roasted pine nuts and young spinach

**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

**“Rapuns Elephant”**  
**Ravioli gefüllt mit Mangold, Bergkäse, Wurzelgemüse an Salsiz und Schmorzwiebeln**  
Ravioli stuffed with chard, mountain cheese and root vegetables on salsiz and braised onions

**Klein 28 / Gross 36**  
**small 28 / large 36**

**Original-Wienerschnitzel vom Kalb mit Gurken-Kartoffel-Salat und Preiselbeeren**  
Original Viennese veal schnitzel served with cucumber-potato-salad and cranberries

49

**Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Kartoffelmousseline und wilder Brokkoli**  
Braised veal cheek with potato mousseline and wild broccoli

52

## Dessert

### **Hausgemachter Cheesecake mit Apfelsorbet**

Homemade cheesecake with apple sorbet

16

### **Eisbecher Masegn mit Vanilleglacé, Espresso, Schokolade und Vanillerahm**

Sundea Masegn with vanilla ice cream, espresso, chocolate and vanilla cream

14

### **Trifle von weisser und dunkler Schokolade mit Sanddorn**

Trifle of white and dark chocolate with sea-buckthorn

14

### **Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm**

Homemade chocolate cake with cream

12

### **Hausgemachte Glacé**

Homemade ice cream

5

### **Eierlikör, Vanille, Schokolade**

Egg liqueur, vanilla, chocolate

### **Hausgemachte Sorbets**

Homemade sorbets

5

### **Waldbeeren, Apfel**

Wild berries, apple

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 | Weine im Offenausschank

1 dl

### 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

## Getränkekarte

### Aperitifs

		<b>4 cl</b>
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

		<b>30cl</b>
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

**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		<b>2 cl</b>
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 <small>by Michi Bauer</small>	41%	12
---	-----	----

**Grappe** 2 cl

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