

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 | Süsskartoffelpurree | 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 prawns | pearl barley risotto | market vegetables | herbs

59

Elephant's Signature Menu

Zuppa di halibut con espouma di aragosta

Süppchen vom Heilbutt | Hummer Espuma
Halibut soup | lobster espuma



Filetto di manzo irlandese e ½ aragosta

Irisches Rinderfilet und ½ Hummer | Süsskartoffelpurree | 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

Insalata Ceasar	16
Eisbergsalat Ceasar's Dressing Speck Brioche pochiertes Ei Parmesan <i>Iceberg lettuce ceasar dressing bacon brioche poached egg parmesan</i>	
	2 Stück argentinische Wildgarnelen 16 <i>2 pieces Argentine wild prawns</i> 16
Tartare di manzo	Klein 26 small 26
Rindstatar Kapernäpfel geröstetes Laaxer Brot gesalzene Butter <i>Beef tartar caper apples roasted Laaxer brioche salted butter</i>	
	Schwarzer Trüffel 9 <i>black truffle</i> 9
Ostrica Gillardeau	pro Stück 8 <i>per piece</i> 8
Gillardeau Austern Austernbrot Schalotten Yuzu- Preiselbeervinaigrette Limetten-Geleebonbon <i>Gillardeau oysters oyster bread shallots Yuzu- cranberry vinaigrette lime jelly candy</i>	
Zuppa di halibut con espouma di aragosta 	19
Süppchen vom Heilbutt Hummer Espuma <i>Halibut soup lobster espuma</i>	
Conchiglie al parmigiano 	Gross 32
Conchiglie- Nudeln Parmesan Trüffelöl Grappa <i>Conchiglie noodles parmesan cheese truffle oil grappa brandy</i>	
	schwarzer Trüffel 9 <i>black truffle</i> 9
Petto di pollo al mais	45
Maispoulardenbrust Gerstenrisotto Marktgemüse Kräuter <i>Corn chicken breast pearl barley risotto market vegetables herbs</i>	
Costata di manzo Sashi dry age 250 g	65
Sashi Dry Age Hohrückensteak Brätlerkartoffeln Pilzragout Trüffelbutter <i>Sashi dry age rib eye steak roasted potatoes mixed mushrooms truffle butter</i>	
Halibut	49
Heilbuttfilet Brätlerkartoffeln grillierter Blumenkohl Petersilie Mango schwarzer Sesam <i>Halibut roasted potatoes grilled cauliflower parsley mango black sesame</i>	
Rockefeller	pro Stück 11 <i>per piece</i> 11
Gillardeau Austern Blattpetersilie Butter Panko <i>Gillardeau oysters parsley butter bread crumbs</i>	
Torta al cioccolato fatta in casa 	16
Hausgemachter Schokoladenkuchen Tonkabohnenglacé <i>Homemade chocolate cake tonka beans ice cream</i>	
Gelato fatta in casa  	6
Hausgemachte Glacé <i>Homemade ice cream</i> Tonkabohne Tonka bean Mango Mango	