

elements

R E S T A U R A N T

Liebe Gäste,

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant *elements*. Executive Chef Herr Manaue Occhiuzzi und sein Team laden Sie ein, eine kulinarische Reise zu geniessen, die Regionalität, Frische und feine Handwerkskunst vereint. Mit viel Leidenschaft wählen wir saisonale Zutaten aus unserer Umgebung aus und kombinieren diese mit internationalen Einflüssen zu raffinierten Kompositionen. Jede Kreation entsteht mit dem Ziel, Natürlichkeit, Geschmack und Eleganz in Einklang zu bringen und Ihnen besondere Genussmomente zu schenken. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Küche inspirieren und gönnen Sie sich Augenblicke des kulinarischen Wohlbefindens.

Gerne sind wir für Sie da.

Valeria Biondo
Leiterin Restaurant

Manaue Occhiuzzi
Executive Küchenchef

elements

R E S T A U R A N T

Vorspeisen

Elementsalat

Blattsalat, eingelegte Birnen, Roquefort und Walnuss
15.00

Schwarzwurzelsuppe

Apfel, Rosmarin und Croutons
17.00

Zwischengang

Rindstatar (CH)

Rote Zwiebeln, frittierte Kapern, Nüsse und Rauch-Mayonnaise
28.00 / 38.00

Aloo Gobi

Frittierte Austernpilze mit Sprossen
17.50 / 31.00

Schweinebauch

Polenta, Sauerkraut und Apfel
19.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

RESTAURANT

Hauptgang

Kalbs Ossobuco

Safranrisotto, saisonales Gemüse und Cremolata

48.00

Mistkratzerli

Kräuterbuttersauce, Kartoffelkroketten und Peperonata

44.00

Kabeljaufilet

Batatas a murro mit Marktgemüse an Tomatensauce

44.00

Zürcher Geschnetzeltes (CH)

Vom Kalb mit Rösti, Marktgemüse und Champignonrahmsauce

45.00

Kalbsleber venezianische Art (NIE)

Vom Kalb mit Rösti und Marktgemüse

45.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

RESTAURANT

Grill Karte

Rinds Ribeye 200g (CH)
54.00

Spareribs 450/500g (CH)
Specksauce | Whiskeysauce | Appenzellersauce
52.50

Schweinskotelett 280g (CH)
45.00

Crevettenspiess (VIE)
Marinierte Crevetten auf Zitronengrass-Spiess mit Sojasauce und Sesamöl
46.00

Geräucherter Scamorza 300g (IT)
Cherrytomatensalat und Balsamico
41.00

Beilagen

Pommes | Safranrisotto | Marktgemüse | Rösti

Sauce

Jus | Chimichurri | Kräuterbutter | Estragon-Mayonnaise

Zu jedem Grillgericht servieren wir Ihnen eine köstliche Beilage und eine feine Sauce

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

RESTAURANT

Asiatische Gerichte

Vorspeisen

Poulet-Satayspiesschen

Mit Chinakohl, Sweetchillisauc und Erdnusssauce

19.50

Vegetarische Frühlingsrollen

Chiffonadesalat und Soja-Mayonnaise

19.50

Frühlingsrollen mit Crevetten

Chiffonadesalat und Soja-Mayonnaise

23.00

Hauptgang

Gebratene Nudeln mit Tofu

28.00

Gebratene Nudeln mit Crevetten (VIE)

32.00

Grünes Poulet-Curry (HUN)

Mit Reis

34.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

R E S T A U R A N T

Dessert

Tobleronemousse

Mit Erdbeerglace

14.50

Apfel Tiramisu

14.00

Schokoladenküchlein

Mit Vanilleglace

13.00

Affogato

Mit Espresso und Kugel Vanilleglace

8.00

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokoladensauce

8.00 / 14.00

Diverse Sorten Kugel Glace

Vanilleglace

Schokoladenglace

Kaffeeglace

Mangosorbet

Zitronensorbet

4.50 pro Kugel

Mit Schlagrahm + 1.50

Das Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über unser Angebot

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

R E S T A U R A N T

Dear guests

We warmly welcome you to Restaurant *elements*. Executive Chef Manaue Occhiuzzi and his team invite you on a culinary journey that celebrates regional authenticity, freshness, and fine craftsmanship. With great passion, we select seasonal ingredients from our surroundings and combine them with international influences to create refined compositions. Each dish is crafted to bring together naturalness, flavor, and elegance in perfect harmony, offering you memorable moments of indulgence. Let yourself be inspired by the diversity of our cuisine and enjoy moments of true culinary well-being.

We are delighted to be here for you.

Valeria Biondo
Restaurant Manager

Manaue Occhiuzzi
Executive Chef

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

R E S T A U R A N T

Starters

Element salad

Leaf salad, pickled pears, Roquefort cheese, and walnuts
15.00

Black salsify soup

Apple, rosemary, and croutons
17.00

Intermediate Course

Beef tatar^(CH)

Red onions, fried capers, nuts, and smoked mayonnaise
28.00 / 38.00

Aloo Gobi

Fried oyster mushrooms and sprouts
17.50 / 31.00

Pork belly

Polenta, Sauerkraut and apple
19.50

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

R E S T A U R A N T

Main Course

Veal ossobuco

Saffron risotto, seasonal vegetables, and cremolata

48.00

Mistkratzerli

Herb butter sauce, potato croquettes, and peperonata

44.00

Cod fillet

Batatas a murro with market vegetables in tomato sauce

44.00

Zurich-style veal ^(CH)

Veal with Rösti and market vegetables in mushroom sauce

45.00

Venetian-style veal liver ^(NIE)

From veal with Rösti and market vegetables

45.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

R E S T A U R A N T

Grill Menu

Beef Ribeye 200g (CH)
54.00

Spareribs 450/500g (CH)
Baconsauc | Whiskeysauce | Appenzellersauce
52.50

Pork chop 280g (CH)
45.00

Shrimp skewer (VIE)
Marinated shrimp on lemongrass skewers with soy sauce and sesame oil
46.00

Smoked Scamorza 300g (IT)
Cherry tomato salad and balsamic vinegar
41.00

Side dishes

Pommes Frites | Saffron risotto | Market vegetables | Hashbrown

Sauce

gravy | chimicurri | herbal butter | tarragon mayonnaise

We serve a delicious side dish and a fine sauce with every grilled dish.

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

RESTAURANT

Asian Dishes

Starter

Chicken satay skewers

With Chinese cabbage, sweet chili sauce, and peanut sauce

19.50

Vegetarian spring rolls

Chiffonade salad and soy mayonnaise

19.50

Spring rolls with shrimp (VIE)

Chiffonade salad and soy mayonnaise

23.00

Main Course

Stir-fried noodles with tofu

28.00

Stir-fried noodles with shrimp

32.00

Green chicken curry (HUN)

With rice

34.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

elements

R E S T A U R A N T

Dessert

Tablerone mousse

With strawberry ice cream

14.50

Apple tiramisu

14.00

Chocolate cake

With vanilla ice cream

13.00

Affogato

With espresso and a scoop of vanilla ice cream

8.00

Coupe Danemark

Vanilla ice cream with chocolate sauce

8.00 / 14.00

Various flavors of ice cream

Vanilla ice cream

Chocolate ice cream

Coffee ice cream

Mango sorbet

Lemon sorbet

4.50 per scoop

With whipped cream + 1.50

Our service staff will be happy to provide you with information about our offerings.

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.

Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit.

Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.