

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

RESTAURANT

Vorspeisen

Elementsalat

Friséesalat, Trauben, Pekannüsse und Hausdressing
15.00

Kürbissuppe

Mit Kürbiswürfeln und Kürbis-Mayonnaise
17.00

Zwischengang

Handgeschnittenes Rindstatar (CH)

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

Oktopus (MA)

Gerösteter Oktopus mit gerösteter Blumenkohlcreme, Kräuterseitlinge und Rosmarinöl
22.00

60° Ei (CH)

Mit Kartoffeln und Spinat an Trüffelschaum
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

Hirsch Entrecôte (EU)

Mit Rösti, Rahmwirsing und Preiselbeerjus
48.00

Wildschwein Bäggli (EU)

Mit Spätzli, Karotten und Zwiebel-Crumble
45.00

Seeteufel (IS)

Mit Randencreme, Safranrisotto und Spinat an Weissweinsauce
44.00

Auberginen Schnitzel

Mit Saporinitomate und Parmesanchip
32.00

Zürcher Geschnetzeltes (CH)

Vom Kalb mit Rösti und Marktgemüse in Champignonsauce
45.00

Grünes Poulet-Curry (CH)

Mit Marktgemüse und Reis
38.00

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 (CH) 200gr
54.00

Spareribs (CH)
Specksauce | Whiskeysauce | Appenzellersauce
52.50

Schweinekotelett (CH) 300gr
45.00

Doradenfilet (GR) 
49.00

Geräucherter Scamorza
Mit Kräuterseitlingen
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

Dessert

Zwetschgen in Portwein 
Mit Zimtglace
14.00

Panna Cotta 
mit Waldbeeren
13.00

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
Zimtglace
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

RESTAURANT

Starters

Element salad

Curly lettuce salad, grapes, pecans, and house dressing
15.00

Pumpkin soup

With pumpkin cubes and pumpkin mayonnaise
17.00

Intermediate course

Hand-cut beef tatare (CH)

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

Octopus (MA)

Roasted octopus with roasted cauliflower cream,
king oyster mushrooms and rosemary oil
22.00

60° Egg (CH)

With potatoes and spinach on truffle foam
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

Venison entrecôte (EU)

With rösti, creamy savoy cabbage, and cranberry sauce
48.00

Wild boar cheek (EU)

With spätzli, carrots, and onion crumble
45.00

Monkfish (IS)

With beetroot cream, saffron risotto, and spinach in white wine sauce
44.00

Eggplant schnitzel

With saporini tomato and Parmesan chip
32.00

Zurich-style veal (CH)

Veal with Rösti and market vegetables in mushroom sauce
45.00

Green chicken curry (CH)

With market vegetables and rice
38.00

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 menu

Beef Ribeye (CH) 200gr
54.00

Spareribs (CH)
Bacon sauce | Whiskey sauce | Appenzeller sauce
52.50

Pork chop (CH) 300gr
45.00

Sea bream fillet (GR) 
49.00

Smoked scamorza
With king oyster mushrooms
41.00

Side dishes

Pommes | Safran risotto | Market vegetables | Rösti

Sauce

gravy | chimichurri | 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

R E S T A U R A N T

Dessert

Plums in port wine 

With cinnamon ice cream

14.00

Panna cotta 

with wild berries

13.00

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

Cinnamon 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.