

## Wir empfehlen Ihnen unsere Tagesspezialitäten

### Nüssli Salat mit warmen Champignons

Lamb's lettuce with warm mushrooms

**Klein 15.00 / Gross 19.00**

small 15.00 / large 19.00

### Eisbergsalat mit Speckwürfel

Iceberg lettuce with bacon bits

**Klein 15.00 / Gross 19.00**

small 15.00 / large 19.00

### Eisbergsalat mit Riesencrevetten

Iceberg lettuce served with jumbo shrimps

**34**

### Rucolasalat mit Parmesan

Rocket salad with shaved parmesan

**19**

### Miso Salat mit Pata Negra

Mixed green salad with special Spanish ham like Pata Negra

**26**

### Rind Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl

Beef carpaccio with italien cheese parmesan and olive oil

**Klein 22.00 / Gross 32.00**

small 22.00 / large 32.00

### Pulpo Salat mit Avocado und Tomaten

Octopus salad served with avocado and Tomato

**Klein 18.00 / Gross 24.00**

small 18.00 / large 24.00

### Gebratene Gänseleber mit Zwiebel Confit und Brioche

Fried goose lever – onion confit – sweet bread

**26**

### Frische Austern – île d`oléron

Fresh Oysters from France

**Stck. 7**

### Suppentopf Elephant

**16**

### Gemüstreifen, Flädli, Siedfleischstreifen

Soup pot elephant

vegetables - thinly sliced pancake salty - cooked beef

### Tagessuppe

Soup of day

**12**

### Rucola – Wasabischaumsuppe mit Riesencrevetten

Green Horseradish (wasabi) and rocked salad mixed in soup and shrimps

**20**

### Klare Ochschwanz Suppe

Oxtail Soup

**14**

**Frischer Fisch nach Tagesangebot**

Fresh fish of today - please request our service

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter****Frische Hausgemachte Capuns**

Fresh homemade Capuns

Dumplings filled with dried Grisons meat and wrapped in spinach - leaf

**32****Penne im Parmesanlaib gedreht an Trüffel Öl und Grappa**

Pasta in parmesan cheese with truffle oil and grappa brandy

**29****mit Schwarzen Trüffel**

with black truffle

**7****7****Original - Wienerschnitzel vom Kalbfleisch mit Gurken – Kartoffelsalat**

Original – Wiener Schnitzel made from veal – breaded served with cucumber - potatoes salad

**46****Bäggli und Filet vom Kalb an Spinat Risotto**

Braised veal and fillet of veal served with Spinach risotto

**46****Riesencrevetten Provencale mit Taglierini**

Jumbo shrimps provencale served with pasta

**46****Beef Tatar mit Toast und Butter**

Steak tartar/-rare – toast - butter

**39****Eiskaffee Elephant mit Kirsch und Rahm**

Ice coffee elephant with cherry – brandy and cream

**14****Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm**

Warm homemade chocolate cake with cream

**12****mit Vanilleglacé 14**

with vanilla Ice cream 14

**Käsekuchen an Schokoladensorbet und hausgemachtem Eierlikör**

cheesecake served with chocolate ice cream and on top homemade advocaat

**14****Vanilleglacè mit Schokoladensauce**

homemade vanilla ice cream served with chocolate sauce

**14****Gebrannte Crème mit hausgemachter Marzipanglacé**

Crème brûlée served with homemade marzipan ice cream

**14**

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

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

Preise alle in CHF inkl. 8% MWST

Meat Declaration: our beef comes from Switzerland and Ireland, Lamb from Ireland  
and our Veal from Switzerland

We only use raw Products originating from animals under  
adequate husbandry conditions and ingredients from natural production  
and of impeccable origin

Have a nice day at the Elephant and in Laax

## Offene Weisswein

### **Langhe Arneis 2014**

Weingut R. Sarotto – Piemont – Italien

**1dl**

**8.5**

### **Grüner Veltliner Pfarrweingarten 2015**

Weingut Walter Buchegger – Dross – Kremstal - Österreich

**1dl**

**10**

## Offene Rotweine

### **Primitivo Salento 2013**

100% Primitivo - Apulien – Italien

**1dl**

**8.5**

### **Lynus 2008**

Bodegas Lygnus Do Mo - Ribera del Duero  
Tinto Fino

**1dl**

**9.50**

## Flaschenweine Weiss Schweiz

75cl

### **Fläscher Sauvignon Blanc 2014/ 2015**

Weingut Familie HansRuedi Adank

67

### **Fläscher Riesling & Sylvaner 2014**

Weingut Familie HansRuedi Adank

62

### **Dezaley Médinette Grand Cru 2013/ 14**

Weingut Louis Bovard

65

### **Aigle Les Murailles 2015**

Weingut Henri Badoux - Waadt

54

### **Chardonnay « Passion » 2014**

Weingut Th. Donatsch - Malans

69

### **Completer 2014**

Weingut Th. Donatsch - Malans

78

## Flaschenweine Weiss Oesterreich

75cl

### **Riesling Heiligenstein 2013**

Weingut Bründlmayer – Langenlois - Kamptal

68

### **Grüner Veltliner Gobelsburg 2014**

Schlosskellerei Gobelsburg - Kamptal

62

### **Grüner Veltliner « Lamm » 2014**

Weingut Schloss Gobelsburg – Kamptal

85

### **Riesling Loiserberg 2013**

Weingut Fred Loimer – Langenlois - Kamptal

65

### **Riesling « Tiefenthal » 2015**

Weingut Walter Buchegger – Dross - Kremstal

68

### **Grüner Veltliner « Moosburgerin » 2015**

Weingut Walter Buchegger – Dross - Kremstal

79

### **Grüner Veltliner « Pfarrweingarten » 2015**

Weingut Walter Buchegger – Dross - Kremstal

37.5cl

36

### **Grüner Veltliner « Alte Reben » 2014**

Weingut Bründlmayer – Langenlois - Kamptal

72

<b>Flaschenweine Weiss Italien</b>		<b>75cl</b>
<b>Terre Di Tufi 2011</b>		<b>59</b>
Weingut Teruzzi & Puthod – San Gimignano - Toscana		
<b>Pinot Grigio 2014</b>		<b>63</b>
Weingut Elena Walch – Alto Adige - Südtirol		
<b>Rossj-Bass 2014 Langhe DOC</b>	<b>37.5cl</b>	<b>85</b>
Weingut Angelo Gaja – Piemont - Italien		
<b>Rossj-Bass 2014 Langhe DOC</b>		<b>109</b>
Weingut Angelo Gaja – Piemont - Italien		
<b>Salice Salentino Bianco 2013</b>		<b>58</b>
Weingut Domiziano – Apulien		
<b>Curatolo Arini Bianco « Zibibbo » 2012/13</b>		<b>56</b>
100% Zibibbo		
Weingut Curatolo Arini - Sizilien		
<b>Chardonnay « Friuli Isonzo » 2014</b>	<b>37.5cl</b>	<b>71</b>
Weingut Vie di Romans – Gianfranco Gallo – Nordosten Italiens		
<b>Chardonnay « Friuli Isonzo » 2014</b>		<b>84</b>
Weingut Vie di Romans – Gianfranco Gallo – Nordosten Italiens		
<b>Lalùci Grillo 2015</b>		<b>73</b>
Weingut Cristo di Campobello – Agrigento - Sizilien		

<b>Flaschenweine Frankreich</b>		<b>75cl</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014</b>		<b>94</b>
Cuvée a Tempo – Clairette – Grenache Blanc - Roussanne Domaine du Pegau – Rhône - Frankreich		
<b>Châteauneuf-du-Pape 2012</b>		<b>120</b>
Cuvée Réservee – Grenache – Syrah – Mourvèdre Domaine du Pegau – Rhône - Frankreich		

<b>Flaschenweine Rot Italien</b>		<b>75cl</b>
<b>Brunello di Montalcino 2009/2010</b> Col d`Orcia – Toscana	<b>37.5cl</b>	<b>65</b>
100% Sangiovese		
<b>Brunello di Montalcino 2010</b> Col d`Orcia – Toscana		<b>89</b>
100% Sangiovese		
<b>Brunello di Montalcino 2010</b> Col d`Orcia – Toscana	<b>Magnum</b>	<b>182</b>
100% Sangiovese		

## Flaschenweine Rot Italien

75cl

<b>Amarone della Valpolicella 2008/ 10</b> San Rustico – Veneto Corvina, Rondinella und Montepulciano	<b>37.5cl</b>	67
<b>Amarone della Valpolicella 2010</b> San Rustico – Veneto Corvina, Rondinella und Montepulciano		82
<b>Amarone della Valpolicella 2010</b> San Rustico – Veneto Corvina, Rondinella und Montepulciano	<b>Magnum</b>	172
<b>Barbera d`Alba 2013</b> Vigneti Luigi Oddero & Figli – La Morra – Piemont 100% Barbera		68
<b>Sito Moresco 2013</b> Angelo Gaja – Piemont Nebbiolo, Barbera und Merlot	<b>37.5cl</b>	63
<b>Sito Moresco 2012/ 2013</b> Angelo Gaja - Piemont Nebbiolo, Barbera und Merlot		89
<b>Sito Moresco 2012/ 2014</b> Angelo Gaja – Piemont Nebbiolo, Barbera und Merlot	<b>Magnum</b>	189
<b>Magari Ca' Marcanda 2012/ 2013</b> Angelo Gaja – Bolgheri Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc	<b>37.5cl</b>	62
<b>Magari Ca' Marcanda 2012/ 2013</b> Angelo Gaja – Bolgheri Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc		85
<b>Magari Ca' Marcanda 2012/ 2013</b> Angelo Gaja – Bolgheri Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc	<b>Magnum</b>	175
<b>Camarcanda Bolgheri 2010</b> Angelo Gaja – Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc		145
<b>Promis 2013/ 2014</b> Ca`Marcanda, Angelo Gaja – Maremma Sangiovese, Merlot und Syrah		75
<b>Barolo Dagromis 2011</b> Gaja Barbaresco - Toscana Nebbiolo		105
<b>Le Serre Nuove dell`Ornellaia 2011</b> Bolgheri <b>DOC Rosso</b> - Toscana Weingut Tenuta dell`Ornellaia 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot		90
<b>Caccia Al Piano 2010/ 11</b> Bolgheri Doc Ruit Hiora – Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot		72
<b>Campo Al Fico “ I Luoghi” 2009/ 11</b> Superiore I Loughi Bolgheri – Toscana Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc		85
<b>Brancaia Tre 2012/ 2013</b> Radda in Chianti - Toscana Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon		65
<b>Ilatraia IGT 2011</b> Brancaia in Maremma – Toscana Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot		92
<b>Ilatraia IGT 2011</b> Brancaia in Maremma – Toscana Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot	<b>Magnum</b>	195
<b>Il Blu 2009/ 2010</b> La Brancaia – Toscana Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon		92
<b>Il Blu 2010</b> La Brancaia – Toscana Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon	<b>Magnum</b>	198
<b>Barbera D`Asti Cà di Pian 2009</b> Azienda Agricola La Spinetta – Piemont 100% Barbera		75

## Flaschenweine Rot Schweiz

75cl

### **Pinot Noir 2011**

Weingut Christian Hermann – Fläsch - Graubünden

79

### **Pinot Noir Reserve 2013**

Weingut Christian Hermann – Fläsch - Graubünden

70

### **Jeninser Pinot Noir Monolith 2013**

Weingut Ch. Obrecht – Graubünden

85

### **Crescendo 2012**

Merlot – 12 Monate in Barrique

Weingut Familie Rudolph San Giorgio – Cassina d`Agno - Ticino

75

### **Pinot Noir Eichholz 2014**

Weingut Annatina Pelizzatti - Jenins – Graubünden

80

### **Cuvée Noir 2013**

Weingut Th. Donatsch - Malans

78

### **Pinot Noir Passion 2014**

Weingut Th. Donatsch - Malans

82

### **Maienfelder Pinot Noir 2014**

Hanspeter Lampert`s Weingut Heidelberg - Maienfeld

79

### **Neuchâtel « Les Rissieux » 2011**

Weingut Jacques Tataschiere - Neuenburg

108

## Flaschenweine Rot Oesterreich

75cl

**Cabernet Sauvignon « Reserve » 2011** Weingut Anton Bauer - Wagram (zwischen Wien und Kremstal)  
Cabernet Sauvignon

95

**Bauer Reserve 2012** Weingut Anton Bauer - Wagram (zwischen Wien und Kremstal)

70

Cuvée aus Cabernet, Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt

**Pannobile 2010** Weingut Gernot Heinrich – Neusiedlersee Burgenland

78

Cuvée aus Zweigelt – Blaufränkisch – 10% Diverse

**Pannobile 2010** Weingut Gernot Heinrich – Neusiedlersee Burgenland

**Magnum**

165

Cuvée aus Zweigelt – Blaufränkisch – 10% Diverse

**Gabarinza 2012** Weingut Gernot Heinrich – Neusiedlersee

92

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und St. Laurent im Barrique

**Gabarinza 2012** Weingut Gernot Heinrich – Neusiedlersee

**Magnum**

180

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und St. Laurent im Barrique

**Rosso e Nero 2009** Weingut Pöckl - Neusiedlersee

72

Blaufränkisch – Zweigelt – Merlot – Cabernet Sauvignon



## Flaschenweine Rot Spanien

75cl

<b>Habla No. 12 2011</b> Bodegas Habla - Extremadura 100% Syrah		82
<b>Mauro Tinto Coescha 2013</b> Bodegas Mauro S. A. - Ribera del Duero Tempranillo und Syrah		78
<b>Mauro Tinto Coescha 2013</b> Bodegas Mauro S. A. - Ribera del Duero Tempranillo und Syrah	<b>Magnum</b>	152
<b>Les Terrasses 2012/ 13</b> Alvaro Palacios – Priorat Garnacha, Cariñena und Cabernet Sauvignon		75
<b>Les Terrasses 2012</b> Alvaro Palacios – Priorat Garnacha, Cariñena und Cabernet Sauvignon	<b>Magnum</b>	158
<b>Hacienda Monasterio 2011/2012</b> Tempranillo und Cabernet Sauvignon Bodegas Hacienda Monasterio - Ribera del Duero		85
<b>Sestal 2010/ 2012 Vi de la Terra Mallorca</b> Cabernet, Tempranillo, Syrah, Manto Negro Finca Ses Talaioles S.L. Manacor		82
<b>Sestal 2013 Vi de la Terra Mallorca</b> Cabernet, Tempranillo, Syrah, Manto Negro Finca Ses Talaioles S.L. Manacor	<b>Magnum</b>	168
<b>El Terroir 2011</b> Garnacha Bodegas Lupier - Navarra		74
<b>La Dama 2012</b> Garnacha Bodegas Lupier - Navarra		80
<b>Malleolus 2011</b> Tempranillo Bodegas Emilio Moro – Ribera del Duero		80
<b>Malleolus Valderramiro 2010</b> Tempranillo - Barriques Bodegas Emilio Moro – Ribera del Duero		168
<b>Les Crestes 2014</b> Garnacha, Syrah und Cariñena Bodegas Mas Doix - Priorat		77
<b>Les Crestes 2014</b> Garnacha, Syrah und Cariñena Bodegas Mas Doix - Priorat	<b>Magnum</b>	160
<b>Salanques 2012</b> Garnacha, Syrah und Cariñena Bodegas Mas Doix - Priorat		98
<b>Blunt 2012</b> Pla de Bages DO Cabernet Sauvignon und Sumoll Underground Cellers - Catalunya		104
<b>Rioja Norte 2011</b> Tempranillo I Bodegas Pujanza – Carlos San Pedro		109

## Getränkekarte

### Apéritifs

Cüpli Prosecco	10cl	11.00
Cüpli Champagner	10cl	13.50
Flasche Prosecco		65.00
Martini Bianco	4cl	8.00
Sherry – Tio Pepe	4cl	6.00
Campari Soda	4cl	11.00
Campari Orange	4cl	11.00
Aperol Spritz		10.50
Sanbitter		6.50
Ramazotti / Averna	4cl	8.00
Orangensaft Frisch	20cl	5.00
Tomatensaft	20cl	5.00

### Bier

Calanda Edelbräu Offenausschank	30cl	5.00
Calanda Panachée	30cl	5.00
Erdinger Weissbier	33cl	6.50
Marengin – Flims Bier	33cl	6.50

### Alkoholfreie Getränke

Lime –Mint – Soda		5.00
Valser Wasser mit Kohlensäure	75cl	9.00
Valser Wasser Naturelle ohne Kohlensäure	75cl	9.00
Passugger	77cl	9.00
Allegra	77cl	9.00
Valser Wasser mit Kohlensäure	50cl	6.00
Valser Wasser Naturelle ohne Kohlensäure	50cl	6.00

### Bio Eisthé

Pink Pom – Granatapfel	50cl	6.50
Jasmeen Green – Grüntee	50cl	6.50

Gazosa Limone	35cl	5.00
Orangina	25cl	5.00
Fever tree Tonic	20cl	5.00
Fever tree Bitter Lemon	20cl	5.00
Rivella rot / grün / blau	33cl	5.00
Süssgetränke (Coca Cola, Coca Cola light, Apfel – Schorle – Gazosa Limone)	33cl	5.00

### Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso		4.80
Cappuccino		5.50
Kaffee Latte		5.50
Doppelter Espresso		6.50
Coretto Grappa		6.50
Diverse Bio Thé – Aromen		4.80
Heisse Schokolade / Ovomaltine		4.80
Orangen – Punch / Apfel – Punch / Rum – Punch ohne Alkohol		4.50
Kaffee Elephantino Spezial mit Schlagrahm		8.50
Kaffee Baileys mit Schlagrahm / Bergkaffee Pflümli mit Schlagrahm		8.50
Kaffee Fertig oder Luz mit Obstler / Kirsch / Williams / Zwetschgen/ Pflümli/ Chrüter		7.50
Rum – Punch mit Alkohol		7.50
Jägerthé mit Alkohol		8.50
Glühwein		8.50