

# TASTE OF ASIA

## SUPPEN

<b>Tom Yam Gung</b> Scharfe, thailändische Suppe mit Crevetten, Champignons, Cherrytomaten, Thai-Sellerie und Kaffirblätter	19.–	<b>Tom Kha Kai</b> Geflügelsuppe mit Pouletgeschnetzeltem, Kokosmilch, Babymeis, Cherrytomaten, Champignons, Shimeji und Frühlingszwiebeln	18.50
--	------	---	-------

## WARME VORSPEISEN

<b>Frühlingsrollen mit Crevetten</b> Gefüllte Frühlingsrollen mit Crevetten, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Frühlingszwiebeln dazu Süss-Sauer-Sauce	19.50	<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> Gefüllte Frühlingsrollen mit Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Frühlingszwiebeln dazu Süss-Sauer-Sauce	18.50
--	-------	--	-------

## CURRY BOWL

<b>Grünes Poulet-Curry</b> Grünes Curry mit Pouletgeschnetzeltem, Thai-Aubergine, Thai-Basilikum, Kafir, Peperoni und Koriander dazu Jasminreis	32.–	<b>Rotes Schweinefleisch-Curry</b> Rotes Curry mit Schweinsgeschnetzeltem, Thai-Erbesen, Aubergine, Thai-Basilikum, Kafir, Peperoni und Koriander, dazu Jasminreis	34.–
<b>Massaman Curry mit Rind</b> Curry mit Rindsgeschnetzeltes, Kartoffeln, Erdnüssen, Peperoni und Zwiebeln dazu Jasminreis	40.–		

## WOK DU PARC

<b>Poulet-Satay</b> Marinierte Pouletspiesschen mit gebratenem Reis an Erdnuss-Sauce oder süss-Sauce	32.–	<b>Tofu-Satay</b> Tofuspiesschen mit gebratenem Reis an Soja-Sauce	30.–
<b>Gemüse-Wok mit Crevetten</b> Mit Jasminreis an Soja-Sauce	34.–	<b>Gemüse-Wok mit Rindfleisch</b> Mit Jasminreis an Soja-Sauce	32.–
<b>Gebratene Nudeln mit Crevetten</b> Mit Crevetten, Karotten, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln an Austernsauce	34.–	<b>Gebratene Nudeln mit Poulet</b> Mit Pouletstreifen, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln an Austernsauce	32.–
<b>Gebratene Nudeln mit Tofu</b> Mit Tofuwürfeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln an schwarzer-Bohnsensauce	30.–	<b>Gebratene Nudeln mit Rind</b> Mit Rindstreifen und Gemüse an Austernsauce	32.–

## SÜSSES

<b>Exotischer Fruchtsalat</b> An Kokosnuss-Sauce	15.–	<b>Mango Sorbet</b> pro Kugel	4.–
---	------	----------------------------------	-----

# ELEMENTS KLASSIKER

## VORSPEISEN

<b>Grüner Salat</b> Französisch, Italian, Hausdressing	13.–	<b>Badener Marktsalat</b> Hausdressing	15.–
<b>Persischer Tomaten-Gurkensalat</b> Granatapfel	14.– gross 19.–	<b>Rauchlachs</b> Toast, Sahnemeerrettich, Salatgarnitur	20.– gross 30.–
<b>Beefsteak-Tatar</b> Toast & Butter mild   medium   scharf Cognac	26.– gross 36.– +3.50		

## CHARCUTERIE & ANTIPASTI

<b>Frisch von der Theke</b> Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Kräuterspeck	35.–	<b>Oliven &amp; Parmesan</b>	15.–
mit Käse serviert mit frischem Brot & Butter	39.–		

## SPARERIBS CHF 52.50

<b>Bacon Ribs</b> Ribs mit dem Geschmack des Besten vom Schwein: Herzhaft geräucherter Bacon		<b>Whiskey Ribs</b> Der verwendete Single Malt Whiskey gibt den Ribs ein malzig-rauchiges Aroma	
<b>Appenzeller Ribs</b> Die 42 Kräuter des Appenzeller Kräuterbitters verleihen den Ribs ihren Geschmack		Ofenkartoffel & Maiskolben Frischkäse & Jalapeño-Dip	

## HERZHAFTE GERICHTE

<b>Entrecôte vom Rind</b>	28.50 120g 44.– 200g	<b>Rib-Eye Steak vom Rind</b>	45.– 200g
<b>Lammnierstück (AU)</b>	39.– 200g	<b>Kalbssteak</b>	49.50 200g

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat

## BEILAGEN 8.– je Beilage

Pommes Frites | Blattsalat | Rösti  
Butterreis | Ratatouille | Marktgemüse  
Ofenkartoffel | Gebratener Reis

## SAUCE 4.– je Sauce

Kalbsjus | BBQ-Sauce | Sauercreme  
Chilisauce | Pilz-Rahmsauce | Café de Paris

## KLASSIKER

<b>Rindsburger im Brioche Bun</b> mit Süsskartoffel Pommes Frites & Cole Slaw mit Käse, Speck, Röstzwiebeln oder Spiegelei	29.– je + 2.–	<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Kalb mit Rösti	45.–
mit extra Fleisch	+ 15.–	<b>Schweinsplätzli</b> Pommes Frites & Jus	29.50
		<b>Cesar Salat mit Parmesan</b> Speck & Croûtons Streifen von der Pouletbrust	20.50 + 8.–

## VEGETARISCH

<b>Penne cinque "p"</b> Tomate, Petersilie, Rahm, Parmesan	29.–	<b>Green Mountain Burger</b> BBQ Sauce, Coleslaw, Süsskartoffel-Pommes Frites	29.–
<b>Quinoa</b> mit Zitrone & mediterranem Gemüse	26.–	<b>Gegrilltes Gemüsebouquet</b> mit Schmortomaten und Rucola	26.–
<b>Ratatouille Ravioli</b> Rucola und Parmesan	29.–		

# elements

RESTAURANT

Liebe Gäste,

Unser Küchenchef, Herr Anthony Carlos, und sein Team heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant elements. Wir freuen uns, Ihnen eine einzigartige kulinarische Erfahrung zu präsentieren.

Hier finden Sie eine Auswahl an traditionellen asiatischen Gerichten und Schweizer Klassikern. Jedes Gericht wird sorgfältig zubereitet, um Ihre Sinne zu begeistern und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Von würzigen Currys bis hin zu herzhaften Schweizer Spezialitäten bietet unsere Küche eine vielfältige Palette, die die köstlichen Aromen und Traditionen beider Küchen vereint. Wir laden Sie ein, sich von diesen zwei Welten verzaubern zu lassen und die Vielfalt der Geschmäcker zu genießen, die unser Restaurant zu bieten hat.

Gerne sind wir für Sie da.

Valeria Biondo & Anthony Carlos  
Leiterin Restaurant & Küchenchef

# TASTE OF ASIA

## SOUPS

<b>Tom Yam Gung</b> Spicy Thai soup with prawns, mushrooms, cherry tomatoes, Thai celery and kaffir leaves	19.–	<b>Tom Kha Kai</b> Chicken soup with sliced chicken eltem, coconut milk, baby corn, cherry tomatoes, mushrooms, shimeji and spring onions	18.50
---	------	--	-------

## HOT STARTERS

<b>Spring rolls with shrimps</b> Stuffed spring rolls with shrimps, carrots, bean sprouts, onions, garlic, coriander and spring onions served with sweet and sour sauce	19.50	 <b>Vegetarian Spring rolls</b> Stuffed spring rolls with carrots, bean sprouts, onions, garlic, coriander and spring onions served with sweet and sour sauce	18.50
--	-------	---	-------

## CURRY BOWL

<b>Green chicken-curry</b> Green curry with sliced chicken, Thai eggplant, Thai basil, kafir, peppers and coriander served with jasmine rice	32.–	<b>Red pork-curry</b> Red curry with pork slices peas, eggplant, Thai basil, kafir basil, kafir, peppers and coriander, served with jasmine rice	34.–
<b>Massaman curry with beef</b> Curry with sliced beef, potatoes, peanuts, peppers and onions served with jasmine rice	40.–		

## WOK DU PARC

<b>Chicken-Satay</b> Marinated chicken skewers with fried rice and peanut sauce or sweet sauce	32.–	 <b>Tofu-Satay</b> Tofu skewers with fried rice with soy sauce	30.–
<b>Vegetable wok with shrimps</b> With jasmine rice and soy sauce	34.–	<b>Vegetable-Wok with beef</b> With jasmine rice and soy sauce	32.–
<b>Fried noodles with shrimps</b> With shrimps, carrots, spring onions, coriander and fried onions with oyster sauce	34.–	<b>Fried noodles with chicken</b> With chicken strips, potatoes, spring onions onions, coriander and fried onions onions with oyster sauce	32.–
 <b>Fried noodles with tofu</b> With tofu cubes, carrots, spring onions, coriander and fried onions with black bean sauce	30.–	<b>Fried noodles with beef</b> With beef strips and vegetables with oyster sauce	32.–

## SWEETS

 <b>Exotic fruit salad</b> With coconut sauce	15.–	 <b>Mango sorbet</b> Per scoop	4.–
---	------	--	-----

# ELEMENTS CLASSICS

## STARTERS

<b>Green salad</b> French, Italian, house dressing	13.–	<b>Badener market salad</b> House dressing	15.–
 <b>Persian tomato-cucumber salad</b> Pomegranate	14.– large 19.–	<b>Smoked salmon</b> Toast, cream horseradish, salad garnish	20.– large 30.–
<b>Beefsteak-Tatar</b> Toast & Butter mild   medium   hot Cognac	26.– large 36.– +3.50		

## CHARCUTERIE & ANTIPASTI

<b>Fresh from the counter</b> BBündnerfleisch, Bündner raw ham, herb bacon	35.–	<b>Olives &amp; parmesan</b>	15.–
with cheese served with fresh bread & butter	39.–		

## SPARERIBS CHF 52.50

<b>Bacon Ribs</b> Ribs with the taste of the best of pork hearty smoked bacon		<b>Whiskey Ribs</b> The single malt whiskey used gives the ribs a malty, smoky aroma	
<b>Appenzeller Ribs</b> The 42 herbs of the Appenzeller herb bitters give ribs their flavor		Baked potato & corn Cream cheese & jalapeño dip	

## MAINS

<b>Beef entrecôte</b>	28.50 120g 44.– 200g	<b>Beef rib-eye steak</b>	45.– 200g
<b>Lamb loin (AU)</b>	39.– 200g	<b>Veal steak</b>	49.50 200g

Please select your side dish separately

## SIDE DISHES 8.– per side dish

French fries | Leaf salad | Rösti  
Buttered rice | Ratatouille | Market vegetables  
Baked potato | Fried rice

## SAUCES 4.– per sauce

Veal jus | BBQ sauce | Sour cream  
Chili sauce | Mushroom cream sauce |  
Café de Paris

## CLASSICS

<b>Beef burger with brioche bun</b> sweet potato french fries and cole slaw with cheese, bacon, roasted onion or fried wegg	29.– each + 2.–	<b>Sliced veal Zurich style</b> with rösti	45.–
with extra meat	+ 15.–	<b>Pork escalope</b> French fries and gravy	29.50
		<b>Cesar salad with parmesan</b> bacon & Croûtons	20.50
		SSliced chicken brast	+ 8.–

## VEGETARIAN

 <b>Penne cinque "p"</b> Tomato, parsley, parmesan, cream	29.–	 <b>Green Mountain Burger</b> BBQ Sauce, Cole slaw, Sweet potato french fries	29.–
 <b>Quinoa</b> Lemon and vegetables	26.–	 <b>Grilled vegetable bouquet</b> Roasted tomatoes and argula	26.–
 <b>Ratatouille Ravioli</b> Argula and parmesan	29.–		

All prices in CHF incl. VAT. | For information on allergens, please contact our staff.  
Switzerland: Chicken, beef, pork | Vietnam: Prawns | Norway: Smoked salmon

All prices in CHF incl. VAT. | For information on allergens, please contact our staff.  
Switzerland: Chicken, beef, pork | Vietnam: Prawns | Norway: Smoked salmon

# elements

RESTAURANT

Dear guests,

Our chef, Mr. Anthony Carlos, and his team would like to welcome you to elements restaurant. We are pleased to present you with a unique culinary experience.

Here you will find a selection of traditional Asian dishes and Swiss classics. Each dish is carefully prepared to delight your senses and offer you an unforgettable culinary experience.

From spicy curries to hearty Swiss specialties, our cuisine offers a diverse palette that combines the delicious flavors and traditions of both cuisines. We invite you to be enchanted by these two worlds and enjoy the variety of flavors our restaurant has to offer.

We are happy to be there for you.

The elements restaurant team

Valeria Biondo & Anthony Carlos  
Head of Restaurant & Chef