

Die Pfeffermühle. Vorhang auf mit zwei Hauben

Es war Thomas Mann, der dem legendären Kabarett-Ensemble um seine Tochter Erika Mann den Namen „Die Pfeffermühle“ gab. Unser Restaurant ist zwar kein Kabarett, aber hier treffen sich eben jene, die ihren Gaumen auf höchstem Niveau unterhalten wollen.

Im stimmungsvollen Ambiente zaubern unsere ausgezeichneten Köche Tag für Tag Gourmetfreuden aus sorgfältig ausgewählten Produkten. Strebsam sind die Menschen, die sich in der Pfeffermühle um Ihr leibliches Wohl kümmern, allemal.

Denn hier wollen wir Ihnen ein kulinarisches Fest bereiten.

Ihr Gastgeber

Günter Pfefferkorn

Für Sie mit Pfeffer in Szene gesetzt

*Wenn die Wahl der Zutaten mit Bedacht geschieht
Ist „frisch und heimisch“ eben keine leere Phrase
Allein die Basis für engagiertes und ambitioniertes Tun*

*Wenn Altbekanntes und Traditionelles neu interpretiert werden
Lässt das Geschmackserlebnis die Reminiszenz verblassen
Wenn neu und spannend Kreiertes das Essen zur Lust erhebt*

*War es immer schon so gedacht
Das Kochen mit Herz und Können
Mit Freude und Achtsamkeit*

Tag für Tag ein Essen für alle Sinne

Ihr Küchenchef

Christian Wild

Kalte Vorspeisen

Lecher Stör

Marinierte Babyrüben. Schwarzer Knoblauch. Karotten-Gel

Assam Wildpfeffer

rauchige Note wie Tabak, prickelnde Wirkung

24,50 €

Ochsenherztomaten

Joghurt. Olive. Estragon-Crème. Apfel. Tomaten-Marmelade

Smoked Malabar Pfeffer

über Buchenholz geräuchert, feurig, scharf und vollmundig

26,00 €

Suppen

Ochsenschwanz-Consommé

Pilz-Mille-Feuille. Ochsenschwanzpralinen

Tasmanischer Bergpfeffer

leicht süßlich, fruchtig, vollmundige Schärfe

12,00 €

Pinzgauer Schottspitz-Schaumsuppe

Ricotta-Tortellini

Roter Kampot-Pfeffer

im Meersalz fermentiert, frisch knackig, hocharomatisch, zart salzig, mäßig scharf

11,00 €

Für das Gedeck berechnen wir 7,90 €. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Warme Vorspeisen

Geschmorte Kalbsbacken

Topinambur. Junge Karotte. Eiszapfen

Timut Wildpfeffer

hocharomatisch, Grapefruit & Zitrone, milde Schärfe

21,40 €

Konfierter Zuger Bachsaibling

Petersilie. Tomate. Estragon

Roter Kampot-Pfeffer

im Meersalz fermentiert, frisch knackig, hocharomatisch, zart salzig, mäßig scharf

19,80 €

Ravioli

Eigelb. Trüffel. Parmesan

Tellicherry Pfeffer

nussig, warm, intensive und pikante Schärfe

19,80 €

Hauptspeisen

Kalb

Kürbis. Artischocke. Apfel. Estragon

Andaliman Urwaldpfeffer

Prickelnd & sehr intensives Zitrusaroma

51,00 €

Rinderfilet

Mark. Sellerie. Wildkräuter. Perlzwiebel. Paprika

Smoked Malabar Pfeffer

über Buchenholz geräuchert, feurig, scharf und vollmundig

56,00 €

Lammrücken

Nordafrikanische Gewürze. Speckstrudel. Aubergine. Tomate

Paradieskörner Guinea

Duft nach Ingwer, Zimt, Kardamom & Vanille

45,00 €

Zander

Lauchfond. Basilikum-Mousseline. Wilder Karfiol. Haselnuss

Kubebenpfeffer

bitter & dezent scharf, frische Note, an Eukalyptus erinnernd

36,00 €

Chicorée

Petersilien-Couscous. Olivencreme. Karamellisierte Senfkörner. Zichorien Sud

Paradieskörner Guinea

Duft nach Ingwer, Zimt, Kardamom & Vanille

28,00 €

Kürbis

Perlzwiebel. Curry. Paprika

Kubebenpfeffer

bitter & dezent scharf, frische Note an Eukalyptus erinnernd

28,00 €

Dessert

Die Zitrone

Petersilie.

Timut Wildpfeffer

hocharomatisch, Grapefruit & Zitrone, milde Schärfe

19,00 €

Hibiskus. Litschi

Roter Kampot-Pfeffer

Fruchtig, leicht süßliche Schärfe, außergewöhnliche Farbe

24,00

Im Nachgang

*Wir waren angekommen
Hatten vom Pfeffer gekostet
In bunten Farben der Geschmack
Die Erinnerung daran trugen wir mit*

Leise

Still

In die Nacht hinein

*Und es war uns beinahe als hörten wir das Knistern
Wenn die Sterne den Schnee zum Funkeln brachten*

Ihre Gastgeberin

Petra Pfefferkorn-Walser