

## KALTE VORSPEISEN

Super Green Salad Avocado   Edamame <sup>F</sup> .....	16
Gemüsetempura Blattsalat   Grünes-Tomatendressing   Limettendip <sup>A</sup> ..	18
Carpaccio vom Rindsfilet <sup>AGO</sup> .....	20
Beef Tatar <sup>ACGMO</sup> .....	27
Burrata Pomodoro <sup>AGLMO</sup> .....	19
Lachs Tartar Avocado <sup>DGM</sup> .....	20
Tuna-Tataki Sesam   Mango <sup>DFN</sup> .....	22

## WARME VORSPEISEN

Rindsconsommé Frittaten <sup>ACGL</sup> .....	9
Zwiebelsuppe <sup>AFGLR</sup> .....	9
Gegrillter Oktopus <sup>B</sup> .....	23
Lasagne al forno <sup>ACGLO</sup> .....	16
Pappardelle Wildschwein <sup>ACLO</sup> .....	17
Tagliatelle Garnelen <sup>ACGO</sup> .....	27
Spaghetti Cacio e Pepe <sup>A</sup> .....	18
Weinbergsschnecken <sup>AGLMR</sup> .....	15

### PERFEKT ZUR VORSPEISE

Knoblauchbaguette <sup>AFG</sup> .....	5	Edamame <sup>FG</sup> .....	8	Pizzabrot <sup>AC</sup> .....	8
		Meersalz, scharf oder Knoblauch		Oliven-Knoblauch oder Tomaten-Basilikum	

## HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak „Madagaskar“ Kartoffelgratin <sup>ACG</sup> .....	(150g) 29 . (230g) 43
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln <sup>ACG</sup> .....	31
Tagliata di Manzo <sup>O</sup> .....	(240g) 32
Filetspitzen „Stroganoff“ Spätzle <sup>ACG</sup> .....	28
Wok Crispy Prawns <sup>BDEFLN</sup> .....	27
Ente Rotkraut   Serviettenknödel <sup>ACG</sup> .....	34
Black Cod (Kohlenfisch)   Miso   Jasminreis <sup>GM</sup> .....	38
Pfeffermühle Burger <sup>ACFGO</sup> .....	21
Brioche-Bun   Tomaten   Salat   Zwiebeln   Avocado   Barbequesauce   Mayonnaise   Skin-on-Fries	
Veggy-Burger <sup>ACFGNMO</sup> .....	22
Tomato-Bun   Tomaten   Salat   Zwiebeln   Pickles   Barbequesauce   Avocado-creme   Skin-on-Fries	
Untouchable Cheeseburger <sup>ACFGNMO</sup> .....	22
Onion-Bun   Tomaten   Salat   Pickles   Barbequesauce   Cheddar-Käse   Speck   Skin-on-Fries	
Trüffel-Fries <sup>ACO</sup> oder Süßkartoffel-Fries   Aufpreis .....	3
Original Schweizer Käsefondue <sup>AG</sup> .....	(ab 2 Pers., Preis /Pers.) 30

## STEAKS VOM HEISSEN STEIN

Diese Steaks werden auf einem im Rohr erhitzten Stein serviert. Sie grillen Ihres selbst am Tisch, genau so, wie Sie es am liebsten mögen.

Filetsteak <sup>CDGMO</sup> . (230g) 45	Surf and Turf <sup>BCDGMO</sup> .. 42	Rib Eye Dry Aged <sup>CDGMO</sup> 49
(300g) 57	Rindsfilet   Riesengarnelen	
	Entrecôte <sup>CDGMO</sup> ..(240g) 36	

### Wählen Sie eine Beilage

Skin-on-Fries, Bratkartoffeln, Maiskolben, Kartoffelgratin <sup>G</sup>, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel <sup>G</sup>

## GOURMETPIZZE

Diavolo <sup>AGLM</sup> .....	17
Salami   Pfefferoni   Zwiebel   scharf!	
Piccante - die Hauspizza <sup>AGLM</sup> .....	17
Salami   Zwiebel   Paprika   Gorgonzola	
Quattro Stagione <sup>AGLM</sup> .....	17
Salami   Schinken   Artischocken   Champignons	
Pizza Surf & Turf <sup>AGHM</sup> .....	21
Rucola   Garnelen   Tomaten   Pesto   Champignons   Rinderstreifen   Parmesan	

Taleggio & Salami Piccante <sup>AGLM</sup> .....	17
Taleggio   Spianata Piccante Salami   Oliven   Rucola	
Parma Rucola <sup>AGLM</sup> .....	18
Prosciutto di Parma   Rucola	
Carpaccio <sup>AGM</sup> .....	19
Rindscarpaccio   Rucola   Parmesan	
Pizza Bianca al Tartufo <sup>AGM</sup> .....	28
Schwarzer Trüffel	
Pizza Burrata <sup>AGM</sup> .....	17
Burrata   Tomate   Basilikum	

Alle Preise sind Inklusivpreise in €

Für Brot und Tischkultur berechnen wir 3 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch ausstellen können.



**Allergiker bitten wir zu beachten:  
In unserem Betrieb werden eine Vielzahl von allergenen Lebensmitteln  
verarbeitet. Eine Kreuzkontamination kann daher nie ausgeschlossen werden.**

**Legende Allergeninformation lt. Verordnung:**

A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Eier  
D Fische  
E Erdnüsse  
F Sojabohnen  
G Milch einschließlich Laktose  
H Schalenfrüchte  
L Sellerie  
M Senf  
N Sesamsamen  
O Schwefeldioxid und Sulfite  
P Lupinen  
R Weichtiere

**Allergy advice:**

**In our kitchen we process all sorts of allergenic ingredients.  
There may be risk of cross contamination affecting extremely sensitive sufferers.**

**Allergy information key:**

A Cereals containing gluten  
B Crustaceans  
C Eggs  
D Fish  
E Peanuts  
F Soya  
G Milk  
H Nuts  
L Celery  
M Mustard  
N Sesame seeds  
O Sulphur dioxide  
P Lupin  
R Molluscs