

Vorspeisen:

Starters / Entrées

Preis von 4.50 € - 10.00 €

Suppen

Soup / Potage

Rinderkraftbrühe

mit Grießnocken *oder* mit Maultaschen *oder* mit Kräuterflädle

Talblick-Vorspeise aus dem Monatsmenü

Salate

Salad / Salade

Bunter Salatteller

marinierte Rohkostsalate sowie Blattsalate an Hausdressing

Feldsalat

mit lauwarmen Nüssen und Croutons an altem Balsamico

3 x Ziegenkäse mit Nusschutney und Kirschessiglace

gebacken - gratiniert - mariniert

dazu feine Blattsalate

Gebeizter Gewürzlachs & feine Blattsalate

– Brotchips – Sojaglace – Curry – Ponzu – Wasabi –

Liebe Gäste,

sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder eine Lebensmittelallergie haben, können Sie gerne unser Servicepersonal oder die Küche informieren. Die Weitbrechtbrüder und das Talblickteam geben Ihnen gerne über enthaltene Allergene in unseren Gerichten Auskunft.

Desweiteren steht Ihnen eine Allergiker-Karte zur Verfügung.

Hauptgänge:

Main Course

Preis von 7.50 € - 30.00 €

Talblick-Hauptgang aus dem Monatsmenü

Vom heimischen Landschwein

Pork / Cochon

Paniertes Schweineschnitzel

Pommes frites und bunter Salatteller

Kleine Portion

Cordon Bleu

Panierter Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt

Pommes frites und bunter Salatteller

Gebratenes Paprikasteak

in Paprika-Rahmsolße mit Pommes frites und bunter Salatteller

Gebratenes Champignon-Schnitzel

in feiner Rahmsolße mit Butter-Spätzle und bunter Salatteller

Schwarzwaldteller

Gebratene Schweinefilets in feiner Champignon-Rahmsolße

Butter-Spätzle und bunter Salatteller

Filet & Bäckchen vom Landschwein

-Gebraten & Konfiert-

Pommerysenf-Solße

Heckengäu-Linsen von Familie Häberle

und Butter-Spätzle

Geflügelgerichte

Poultry / Volaille

Gebratenes Putenschnitzel

Rahmsoße

Kartoffel-Krapfen und bunter Salatteller

Entenbrust aus dem Backerofen

-Limone & Erdnüsse-

Portweinjus

glasiertes Marktgemüse

Kartoffel-Lauch-Krusteln

Milchkalb

Veal / Veau

Gebratenes Kalbsrückensteak

Rahmsoße

Kartoffel-Krapfen und Brokkoli mit Körner & Nüssen

Aus heimischen Wäldern

Venison / Chevreuil

Rehragout

-Wild-Gewürz-

Wacholder & Preiselbeeren

Butter-Spätzle und bunter Salatteller

Medaillons vom Rehrücken

-Schokoladen-Chili-Salz-

Kräuterseitlinge und Johannisbeeren

Kartoffelplätzchen und bunter Salatteller

Weidelamm

Lamb / Agneau

Geschmortes Lamm-Häxle

Barolojus

Speck-Bohnen und Thymian-Kartoffeln

Weiderind

Beef / Boeuf

Gebratener Zwiebel-Rostbraten

Thymian-Kartoffeln und bunter Salatteller

Fleischspieß

Schweinefilets, Rinderfilets, Räucherspeck,

Paprika – Zwiebel - Zucchini

Pommes frites und bunter Salatteller

Entrecôte Strintberg „Neu interpretiert“

rote Zwiebelmarmelade – Kräuterbutter - Dijonsenf

Pfeffer-Rahmsoße

Speck-Bohnen und Sesam-Kartoffel

Gebratenes Rinderfilet

-Wildblüten-Pfeffer-Salz-

Shii-Take-Pilze - junger Lauch - Selleriestroh

Pommes frites und bunter Salatteller

Mit Apfelholz geräuchertes Rinderfilet & Ochenschwanzkompott

-Vadouvan/indische Gewürzspezialität-

Heckengäu-Linsen von Familie Häberle

und Kartoffelplätzchen

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Dishes / Plats végétariens

Gebackene Frühlingsrollen

-Orientalisches Wokspice-

gebratenes Wok-Gemüse

Zitronengras-Soße

bunter Salatteller

Tomatisierte Spinat-Cannelloni mit Parmigiano Reggiano gratiniert

Gemüse Wan Tan

bunter Salatteller

Mediterrane Rucola-Gnocchi à la creme

gebackene Falafel

bunter Salatteller

Fischgerichte

Fish / Poisson

Schollenfilets in Mandelbutter gebraten

mit altem Balsamico parfümiert

Kartoffel-Krapfen und bunter Salatteller

Gebratene Dorade Royale

-filetiert & entgrätet-

Verveine-Nage

Wurzelgemüse

Kartoffel-Krapfen

Dessertspezialitäten:

Preis von 4.50 € - 12.00 €

Gemischtes Eis

aus Vanille-, Erdbeere- und Schokoladen-Rahmeis
ohne Sahne ----- mit Sahne

Walnuss-Rahmeis mit Sahne

mit heißer Schokoladensoße ----- mit Eierlikör und Sahne

Sorbet

Zwei Kugeln Sorbet der Saison

Heiße Himbeeren

mit Vanillerahmeis und Sahne

3 x Bio-Espresso von der Arabicabohne

heiß - kalt - moussiert

Passionsfrucht trifft Crème brûlée

Gebackene Apfeltarte mit Karamelleis und Fleur de Sel

Schwarzwälder Kirschtorte auf unsere Art

Parfait- Trilogie von der Felchlin-Kuvertüre mit heißen Kirschen

Talblick-Dessert aus dem Monatsmenü

-Vier erlesene Komponenten-

Dessert-Variation

Feine Spezialitäten aus unserer Patisserie

-Sechs erlesene Komponenten-

Zubereitungszeit ca. 15 min

Schokoladenvariation XXL

- erlesene Komponenten aus feinsten Valrhonakuvertüre-

Zubereitungszeit ca. 15 min