

# Vorspeisen:

Starters / Entrées

## Suppen

*Soup / Potage*

### **Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise**

*wahlweise dazu*

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

### **Talblick-Vorspeise aus dem Monatsmenü**

### **Zitronengraskremsuppe mit grünem Curry & Ingwer**

Bitoc - Tiefseegarnele – Croustillant – Kokospuma

## Salate

*Salad / Salade*

### **Bunter Salatteller**

marinierte Rohkostsalate sowie Blattsalate an Hausdressing mit kaltgepresstem Rapsöl

### **Feldsalat**

mit lauwarmen Nüssen und Croutons mit 13 Jahre altem Balsamico parfümiert

### **3 x Ziegenkäse mit Nusschutney und Kirschessiglace dazu feine Blattsalate**

*gebacken - gratiniert - mariniert*

### **Gebeizter Gewürzlachs & feine Blattsalate**

– Brotchips – Sojaglace – Curry – Ponzu – Wasabi – Wakame –

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.

Des Weiteren steht Ihnen eine Allergiker-Karte zur Verfügung.

# Hauptgänge:

Main Course / Plat Principal

## 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*

### **Gebrautes Putenschnitzel**

Rahmsoße

Kartoffel-Krapfen und bunter Salatteller

### **Rosa gratinierte Entenbrust aus dem Bäckerofen**

*-Limone & Erdnüsse-*

Portweinjus

glasiertes Marktgemüse

Kartoffel-Lauch-Krusteln

## Milchkalb

*Veal / Veau*

### **Gebrautes 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 Hirschkalbsrücken**

*-Schokoladen-Chili-Salz-*

Kräuterseitlinge und Johannisbeeren

Kartoffelplätzchen und bunter Salatteller

## Weidelamm

*Lamb / Agneau*

**Geschmortes Lamm-Häxle aus dem Bäckerofen**

Barolojus

Speck-Bohnen und Kräuter-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-Rahmsauce

Speck-Bohnen und Sesam-Kartoffel-Steine

**Gebrautes Rinderfilet aus dem Mittelstück**

*- Wildblüten-Pfeffer-Salz -*

Shii-Take-Pilze - junger Lauch - Selleriestroh

Pommes frites und bunter Salatteller

**Mit Apfeltrester geräuchertes Rinderfilet & glasiertes Kalbsbäckchen**

*- 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 & Chili-Dip  
bunter Salatteller

### **Gepuffter Quinoa trifft Buchweizen**

Cannelloni - Tortillachip - Quinoataler  
Maulbeeren-Orangen-konfit und Tellicherry-Pfeffer  
bunter Salatteller

### **Gebackene Waldpilz-Gnocchi mit Rucolaspinat und Pinienkerne**

Falafel – Strudelsticks – Chiakugeln  
bunter Salatteller

## Fischgerichte

*Fish / Poisson*

### **Kross gebratenes Zanderfilet mit gepufftem Amaranth**

*-mit 13 Jahre altem Balsamico und Moutarde de Meaux-*  
Nussbutter-Velouté  
Champagnersauerkraut & Heckengäulinsen  
Rissolée-Sesam-Kartoffel

### **Mit Aromaten gebratene Dorade Royale**

*-filetiert & entgrätet-*  
Zitrus-Verveine-Nage  
Sautiertes Wurzelgemüse  
Kartoffel-Krapfen

# Dessertspezialitäten:

**Gemischtes Eis** aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Rahmeis

**Walnuss-Rahmeis**

**Zwei Kugeln Sorbet der Saison** (*Gluten-Vegan-Laktosefrei möglich*)

**Heiße Himbeeren** mit Vanillerahmeis und Sahne

**3 x Bio-Espresso von der Arabicabohne**  
heiß - geeist - moussiert

**Passionsfrucht trifft Crème brûlée** (*Gluten-Vegan-Laktosefrei möglich*)

**Gebackene Apfeltarte aus dem Backerofen** 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**

**Halbflüssig gebackener Schokoladenkuchen** (*Gluten-Vegan-Laktosefrei möglich*)  
Kokos – Mango – Olivenöl – Buchweizen  
*Zubereitungszeit mindestens 15 Minuten*

**Dessert-Variation**

Feine Spezialitäten aus unserer Patisserie  
*Zubereitungszeit mindestens 15 Minuten*

**Schokoladenvariation XXL**

Erlesene Komponenten aus feinsten Valrhonakuvertüre  
*Zubereitungszeit mindestens 15 Minuten*