

# Bankett Vorschläge



- ✓ **Unsere Menuvorschläge gelten ab 8 Personen.  
Wir bitten Sie, sich für ein Menu zu entscheiden.**
  - ✓ **Die Menuauswahl sollte mindestens 1 Woche vor Ihrem Anlass erfolgen.**
  - ✓ **Das Gemüsebouquet besteht aus 5 verschiedenen Gemüsesorten.**
  - ✓ **Möchten Sie etwas aus unserer aktuellen Menükarte  
oder haben Sie sonst einen Wunsch?**
- Gerne werden wir mit Ihnen das passende Menu zusammenstellen.**

## Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grüner Salat mit Nüssler, Ei und Speck (Saison)	Fr. 11.—
Asiatische Gemüsetaschen auf Salat	Fr. 13.—

## Vorspeisen

Hors d'oeuvre Teller (Vorspeisenteller)	Fr. 15.—
Feuilleté mit Pilzen/Spargeln (Saison)	Fr. 15.—
Rinds-Carpaccio mit Salat	Fr. 16.—
Rinds-Tartar mit Garnitur und Toast	Fr. 18.—
Lachs-Tartar mit Garnitur und Toast	Fr. 18.—
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Galterntal	Fr. 19.—
Saisonale Ravioli als Vorspeise	Fr. 13.—

## Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 7.—
Saisonsuppe (Kürbis, Karotten, Randen, Spargel, Pilz und andere)	Fr. 8.50

## Fisch

Eglifilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Tartaresauce	Fr. 17.—/ 31.—
Lachstranche an Zitronengrassauce mit Salzkartoffeln oder Reis	Fr. 17.—/ 31.—
Zanderfilet pochiert an Safransauce mit Salzkartoffeln oder Reis	Fr. 17.—/ 31.—
Black Tiger Scampis im Tempurateig mit Wildreis und Gemüse	Fr. 18.—/ 31.—

## Vegetarisch

Ravioli Trio, 3 verschiedene Ravioli je nach Saison	Fr. 25.—
Gemüsecurry mit Reis	Fr. 23.—
Frühlingsrollen mit Basmati Reis	Fr. 23.—
Blätterteigkissen mit Gemüse an Kräutersauce	Fr. 23.—
Blätterteigkissen mit Pilzen	Fr. 25.—
Safran-Risotto mit Gemüse	Fr. 24.—
Lauch-Käse Quiche mit Salat	Fr. 19.—
„Älplermagronen“ mit Apfelmus	Fr. 22.—

## Pasta

Pastabuffet (Ab 25 Personen)	
Kleines Salatbuffet, Verschiedene Teigwaren mit Saucen	Fr. 27.—
Ravioli Trio, 3 verschiedene Ravioli je nach Saison	Fr. 25.—

## Schwein

Schweinsbratwurst mit Rösti	Fr. 18.—
Schweinsgeschnetzeltes an Senfsauce, Kräuterpenne, Gemüse	Fr. 21.—/ 23.—
Schweinsbraten (Nierstück) an Champignonsauce, Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 23.—/25.—
Schweinsbraten mit Aprikosen oder Zwetschgen gefüllt Pommes-Frites, Gemüse	Fr. 24.—/26.—
Gemischter Braten (Schweins & Rinds) Kartoffelkroketten, Gemüse	Fr. 25.— / 27.—
Schweinsrahmschnitzel, Teigwaren, Gemüse	Fr. 25.—/27.—
Panierter Schnitzel, Pommes-Frites, Gemüse	Fr. 24.—/26.—
Piccata Milanese, Spaghetti, Gemüse	Fr. 24.50/26.50
Schweins-Satimbocca (Rohschinken&Salbei), Risotto, Gemüse	Fr. 25.50/27.50
Schweinsfilet-Mignon an Champignonsauce, Pommes-Frites, Gemüse	Fr. 35.—/37.—
Schweinsfilet-Mignon als Zopf, Kroketten, Gemüse	Fr. 36.—/38.—
Schweinsfilet-Mignon am Stück sous-vide gegart, Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 37.—/39.—
Freiburger Platte, Schinken, Wurst, Saucisson, Speck, Euter, Zunge Kabis, Karotten und Kartoffeln	Fr. 28.—/30.—

## Kalb

Kalbssteak an Morchelsauce, Teigwaren, Gemüse	Fr. 44.—
Kalbs-Saltimbocca (Rohschinken&Salbei), Safranrisotto, Gemüse	Fr. 39.—/41.—

**1.Preis Tellerservice / 2. Preis mit Nachservice**

**Die Beilagen können nach ihren Wünschen geändert werden.**

## Geflügel

Pouletflügeli mit Pommes-Frites	Fr. 17.—
Pouletspiessli an Erdnusssauce mit Reis und Gemüse	Fr. 25.—
Pouletspiessli Fitness	Fr. 22.—
Riz Casimir	Fr. 19.—/21.—
Pouletgeschnetzeltes sweet & sour mit Reis	Fr. 19.—/21.—
Perlhuhnbrust an Piquanté-Ananas Sauce, Teigwaren, Gemüse	Fr. 33.—/35.—
Entenbrust an Orangensauce, Wildreis, Gemüse	Fr. 34.—/36.—

## Rind

Kaltes Roastbeef mit Pommes-Frites und Tartaresauce	Fr. 25.—
Rindsragout, Gemüse, Spätzli (Paprika, Speck und Gemüsestreifen)	Fr. 23.—/ 25.—
Gespickter Rindsbraten, Gemüse, Kartoffelstock	Fr. 25.—/ 27.—
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Williamskroketten (Max. 20 Pers.)	Fr. 41.—
Roastbeef gebraten, Sauce Béarnaise, Gemüse, Kartoffelgratin	Fr. 41.—
Rinds-Tournedos an tasmanischer Pfeffersauce, Gemüse, Kroketten (Max. 20 Pers.)	Fr. 45.—

## Lamm

Lammgigot an Kräutersauce, Gemüse, Bäckerinnenkartoffeln	Fr. 25.—/27.—
Lammfilet an Zitronengrassauce, Gemüse, Sesamkartoffeln	Fr. 36.—/38.—

## Pferd

Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse, Kroketten (Max. 20 Pers.)	Fr. 36.—
---	----------

### **1.Preis Tellerservice / 2. Preis mit Nachservice**

**Die Beilagen können nach ihren Wünschen geändert werden.**

# Desserts

„2 Kugeln Glacé mit Rahm	Fr. 7.50
Fruchtsalat mit Glacé	Fr. 9.—
Caramel Crème im Biscuit Körbchen	Fr. 9.—
Vacherin glacé mit Früchten	Fr. 9.—
Warme Waldbeeren mit Glacé	Fr. 9.—
Meringues glacées	Fr. 12.—
Flan Caramel	Fr. 8.—
Brownie mit Vanilleglacé	Fr. 9.50
Frittierte Apfelküchlein mit Vanillesauce und Glacé	Fr. 10.50
Mousse au chocolat	Fr. 13.—
Sorbet Teller	Fr. 11.—
Dessertteller „Zum brennenden Herz“	Fr. 14.—
Café & Mousse au chocolat	Fr. 9.60
Café & Danemark	Fr. 8.80
Café & Hot Berry	Fr. 8.80

Restaurant „Zum brennenden Herz“—Im Dorf 24— 1718 Rechthalten  
Philipona Patrick & Schuwey Valencia  
026 418 11 31— [info@brennendesherz.ch](mailto:info@brennendesherz.ch)  
Dienstag und Mittwoch geschlossen

---