

Cantinetta

BINDELLA

**BANKETTMENÜ-
VORSCHLÄGE
& INFORMATIONEN**

Cantinetta BINDELLA

UNSER RESTAURANT

Simpatico.

Wir haben diese Altstadt-Liegenschaft am Ritterquai, entlang der Aare, stilgetreu und sanft renoviert und ein klassisches, italienisches Ristorante mit Bar und offenem Weinkeller eingerichtet. Die harmonischen Raumverhältnisse, die Einrichtung und Detailpflege schaffen eine einladend-gemütliche Wohnlichkeit. In diesen Kontext passen auch die farbenfrohen Gemälde des Kunstmalers Werner Liechti. Ein beliebter Treffpunkt ist die Cantinetta Bindella nicht nur wegen ihres grossen Gartens mit den alten Platanen; die Küche orientiert sich an der traditionellen schlichten Tafelkultur der Toskana. Die Weinkarte bietet einen Querschnitt durch die bekanntesten Anbauggebiete Italiens - von Nord bis Süd.

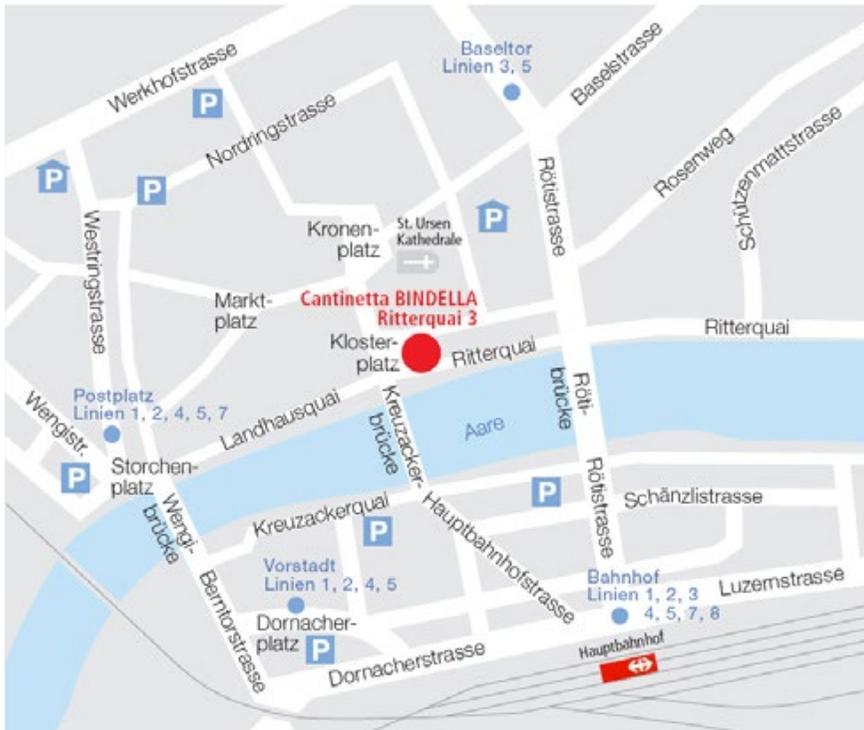
Cantinetta Bindella

Ritterquai 3, 4500 Solothurn

T +41 32 623 16 85

cantinetta.bindella.solothurn@bindella.ch

bindella.ch



APERITIF-VORSCHLÄGE

Aperitif «Bindella»

Preis pro Person 15.-

Olive^{v+} e parmigiano reggiano, 30 mesi^v

Oliven und Parmesan

Pomodori secchi^{v+}

Getrocknete Tomaten

Grissini^{v+}

Grissini

Kleiner Aperitif

Preis pro Person 23.-

Crostini misti con taleggio, pomodori, verdure^v
Geröstete Brotscheiben mit Taleggio, Tomaten, Gemüse

Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi
Grissini mit Parmaschinken

Olive^{v+} e parmigiano reggiano, 30 mesi^v
Oliven und Parmesan

Aperitif «Cantinetta»

Preis pro Person 32.-

Crostini misti con taleggio, pomodori, verdure e tonno
Geröstete Brotscheiben mit Taleggio, Tomaten, Gemüse, Thunfisch

Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi
Grissini mit Parmaschinken

Olive^{v+} e parmigiano reggiano, 30 mesi^v
Oliven und Parmesan

Rustici di pasta sfoglia
Verschiedene Küchlein und Blätterteigtaschen

Reichhaltiger Aperitif

Preis pro Person 50.-

Crostini misti con taleggio, pomodori, verdure e tonno
Geröstete Brotscheiben mit Taleggio, Tomaten, Gemüse, Thunfisch

Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi
Grissini mit Parmaschinken

Olive^{v+} e parmigiano reggiano, 30 mesi^v
Oliven und Parmesan

Rustici di pasta sfoglia
Verschiedene Küchlein und Blätterteigtaschen

Gamberoni in salsa rosa
Riesencrevetten mit Cocktailsauce

Polpettine di carne al pomodoro
Fleischbällchen mit Tomatensauce

v: vegetarisch • v+: vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag 1:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 77.-
3-Gänge Menü 70.-

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano reggiano

Rindscarpaccio mit Rucola
und Parmesan

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico ^v

Ricotta-Spinat-Ravioli
an Tomatensauce mit Basilikum

Scaloppine di vitello al limone, patatine e verdura di stagione

Kalbsschnitzel an Zitronensauce,
Bratkartoffeln und Saisongemüse

Tiramisù ^v

Hausgemachtes Tiramisù

Menüvorschlag 2:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 87.-
3-Gänge mit Suppe 72.-
3-Gänge mit Parmaschinken 80.-

Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi - dalla Berkel con mozzarella di bufala

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Zuppa di pomodoro e basilico ^{v+}

Tomatensuppe mit Basilikum

Medaglioni di filetto di manzo al marsala con risotto al parmigiano reggiano

Rindsfiletmedaillons vom Grill
an Marsalasauce, dazu Parmesanrisotto

Panna cotta alla salsa di frutta di stagione

Hausgemachtes Panna cotta
mit saisonaler Fruchtsauce

Menüvorschlag 3:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 75.-
3-Gänge Menü 68.-

Pomodorini datteri con mozzarella di bufala e basilico ^v

Datteltomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikum

Fusilli ai funghi di stagione e zafferano ^v

Hausgemachte Fusilli
mit Saisonpilzen und Safran

Piccata di vitello alla milanese con risotto allo zafferano

Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel,
dazu Safranrisotto

Cassata della casa al Maraschino ^v
Hausgemachte Cassata mit Maraschino

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag 4:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 78.-
3-Gänge Menü 72.-

Antipasti misti della casa

Italienische Vorspeisen
nach Art des Hauses

Crema al vino bianco ^v

Weissweincrèmesuppe

Controfiletto di manzo alla griglia con rucola, parmigiano reggiano e pomodorini datter, patatine

Geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill
mit Rucola, Datteltomaten und Parmesan,
dazu Bratkartoffeln

La nostra mousse al toberone ^v

Hausgemachtes Toblerone-Mousse
(glutenfrei)

Menüvorschlag 5:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 72.-
3-Gänge Menü 67.-

Gamberoni marinati e verdure alla griglia

Marinierte Riesencrevetten
und grilliertes Gemüse

Fusilli al pesto e pinoli ^{v+}

Hausgemachte Fusilli
mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Petto di faraona al moscato con patatine al rosmarino e spinaci

Perlhuhnbrust im Ofen gebraten
an Moscotosauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

Pannacotta al cioccolato

Hausgemachtes Panna cotta
mit Schokoladensauce

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag 6:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 75.-
3-Gänge Menü 68.-

Zuppa fredda di verdure alla menta ^{v+}

Kalte Gemüsesuppe
mit frischer Minze

Risotto con gamberoni e spinaci

Risotto mit Riesencrevetten
und Spinat

Filetto di tonno al pomodoro fresco, aglio e prezzemolo con zucchine alla griglia

Thunfischfilet mit frischen Tomaten,
Knoblauch und Petersilie,
dazu grillierte Zucchini

Tiramisù fatto in casa ^v

Hausgemachtes Tiramisù

Menüvorschlag 7:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 75.-
3-Gänge Menü 68.-

Carpaccio di tonno e gamberoni marinati all'olio alle erbe

Thunfischcarpaccio und marinierte
Riesencrevetten an Kräuteröl

Ravioli di stagione con salsa alle erbe ^v

Hausgemachte saisonale Ravioli
mit Kräutersauce

Filetto di branzino allo zafferano su caponata con riso

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
an Safransauce auf Caponata, dazu Reis

Affogato al caffè ^v

Vanilleglace übergossen mit Espresso
und Rahm

Menüvorschlag 8:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 75.-
3-Gänge Menü 68.-

Insalata di rucola al parmigiano reggiano e pomodori secchi ^v

Rucolasalat mit Parmesan
und getrockneten Tomaten

Pennette all'arrabbiata ^{v+}

Pennette mit pikanter Tomatensauce

Il nostro tris di pesce, patate e verdure

Gegrillte Riesencrevetten, Thunfisch- und
Wolfsbarschfilet mit Kräuteröl,
Kartoffeln und Gemüse

Macedonia di frutta di stagione con gelato alla vaniglia ^v

Saisonaler Fruchtsalat
mit Vanilleglace

v: vegetarisch • v+: vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag 9:

Preise pro Person:
Komplettes Menü 75.-
3-Gänge Menü 68.-

**Melone con prosciutto di Parma
Limonta dop, 24 mesi - dalla Berkel**
Melone mit Parmaschinken Limonta,
24 Monate gereift, von unserer Berkel

Pennette all'arrabbiata con verdure ^{v+}
Pennette mit pikanter Tomatensauce
und kleinem Gemüse

**Pollastrello con patate al forno
e caponata**
Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln
und Caponata

Coppetta Limoncello ^v
Zitronensorbet mit Limoncello-Likör

Menüvorschlag 10:

(vegetarisches Menü)

Preise pro Person:
Komplettes Menü 65.-
3-Gänge Menü 60.-

Insalata mista di stagione ^{v+}
Gemischter Saisonsalat

**Verdure alla griglia con pomodorini
datteri e mozzarella di bufala** ^v
Gemüse vom Grill mit Datteltomaten
und Büffelmozzarella

Fusilli al pomodoro e basilico ^{v+}
Hausgemachte Fusilli
mit Tomatensauce und Basilikum

Tortino fondente al cioccolato ^v
Hausgemachter, warmer Schokoladen-
kuchen mit flüssigem Kern

Für weitere Vorschläge, Änderungen
oder Fragen stehen wir Ihnen selbstver-
ständlich gerne zur Verfügung.

Fleisch-Herkunft:

Mistkratzerli aus Italien
Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz
Perlhuhnbrust aus Frankreich

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
glutenfreie Spaghetti und Penne.

WEIN- & TAFELKULTUR

Bindella

Weinkultur

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns auf Italien. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte; oder besichtigen Sie den offenen Weinkeller. Dem qualitativen Aspekt der Erzeugung und Selektion der durch uns abgesetzten Weine messen wir grösste Bedeutung bei – dem Leitsatz folgend:

Wir übernehmen die Verantwortung. Vom Rebstock bis ins Glas.

Tafelkultur

Wir pflegen die ursprüngliche, archaisch-schlichte italienische Küche.

Die Gerichte sind natürlich, einfach und transparent zubereitet.

Wir kochen mit Liebe und legen Wert auf das handwerkliche Können.

Kaltgepresstes Olivenöl, Zitrone und Kräuter würzen die Speisen.



CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS

Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, finden Sie nachfolgend eine Checkliste. Zögern Sie nicht, mit speziellen Wünschen an uns zu gelangen.

- Anfahrt
- Parkplätze
- Garderobe
- Räumlichkeiten
- Bestuhlung
- Aperitif
- Menu
- Pausen
- Blumen & Dekoration
- Menükarten
- Namensschilder
- Kerzen
- Tischordnung
- Kindermenü
- Gute Laune

RAHMENBEDINGUNGEN & ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Rahmenbedingungen

Räumlichkeiten

Die Cantinetta Bindella besteht aus einem einzigen offenen Raum für bis zu 80 Personen. Die Sommerterrasse bietet 120 Personen Platz. Unser Glockenplatz mit Brunnen und «Garten» ist ein idealer Ort für Steh-Aperitifs für bis zu 200 Personen. Ein abgetrennter Saal oder Bankettraum steht nicht zur Verfügung.

Bankett-Reservationen

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens eine Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menüs

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um Vorbestellung eines Einheitsmenüs. Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.

Service-Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Servicezeiten:

- 3-Gänge Menü ca. 1 ½ Stunden
- 4-Gänge Menü ca. 2 Stunden
- Tavolata ca. 2 ½ Stunden

Dekoration

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen wie Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

Grundlage

Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations-/ Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

Provisorische Reservation

Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

Angebotsauswahl

Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlassbeginn gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

Zahlungsbedingungen

Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

RAHMENBEDINGUNGEN & ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

Zusätzliche Mitarbeitende

Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

Schäden

Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

Reinigung / Abfall

Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrichtabfahren, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

Ticketing bei Events

Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit.

Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

Annullierungsbedingungen

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

In Ausnahmefällen berechnen wir für mitgebrachten Wein pro 75 cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.

Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

Solothurn, im Juni 2025