

Cantinetta

BINDELLA



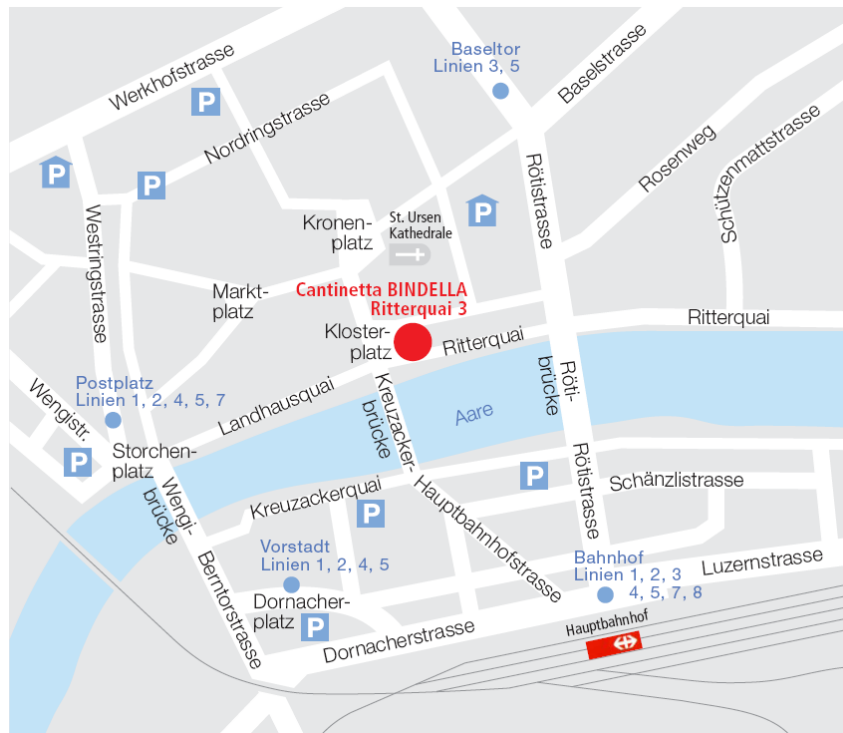
Inhalt

Unser Restaurant	2
Rahmenbedingungen	3
Allgemeine Geschäftsbedingungen	4
Aperitif-Vorschläge	5
La Tavolata	6
Menü-Vorschläge	7
Checkliste	11

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 Liechi. Ein beliebter Treffpunkt ist die Cantinetta Bindella nicht nur wegen ihres grossen Gartens mit den alten Platanen; die Küche bietet kulinarische Höhepunkte, orientiert 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
F +41 32 623 17 82
solothurn@cantinetta-bindella.ch
bindella.ch

Rahmenbedingungen

Räumlichkeiten

Die Cantinetta Bindella besteht aus einem einzigen offenen Raum für bis zu 80 Personen. Die Sommerterrasse bietet für 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-Reservierungen

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

Menüs

Für Gruppen ab 15 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü). Ein zusätzliches, vegetarisches Menü bieten wir gerne an.

Service – Zeitaufwand

Bitte beachten Sie die Dauer der Service-Zeiten:

- Für ein 3-Gang-Menü ca. 1 ½ Stunden
- Für ein 4-Gang-Menü ca. 2 Stunden
- Für die 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.

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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundlage

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

Annullationsbedingungen

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten.
Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer.

Veranstaltungen mit Nachtzuschlägen

Bei Anlässen, welche länger als 0.30 Uhr dauern, berechnen wir Ihnen CHF 70 pro Stunde und Mitarbeiter. Die Kosten der Überzeitbewilligung gehen zu Lasten des Veranstalters.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Die Cantinetta Bindella lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Solothurn, im Mai 2016

Aperitif-Vorschläge

Aperitif «Bindella»

Parmigiano, olive, pomodori secchi
e grissini

Preis pro Person 12

Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten
und Grissini

Kleiner Aperitif

Crostini misti con taleggio,
pomodori e verdure

Grissini con prosciutto di Parma
Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel,
olive e parmigiano reggiano, 30 mesi

Preis pro Person 20

Geröstete Broteischnen mit Taleggio,
Tomaten und Gemüse

Grissini mit Parmaschinken,
Oliven und Parmesan

Aperitif «Cantinetta»

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure e tonno

Grissini con prosciutto di Parma
Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel, olive

Rustici di pasta sfoglia

Parmigiano reggiano, 30 mesi

Preis pro Person 27

Geröstete Broteischnen mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse und Thunfisch

Grissini mit Parmaschinken, Oliven

Verschiedene Kuchlein und Blätterteigtaschen
Parmesan

Reichhaltiger Aperitif

Crostini misti con taleggio,
pomodori, verdure e tonno

Grissini con prosciutto di Parma Limonta dop,
24 mesi – dalla Berkel, olive

Rustici di pasta sfoglia

Parmigiano reggiano, 30 mesi

Gamberoni in salsa rosa

Bocconcini di melone ed ananas fresco

Bocconcini «Dai-Dai»

Preis pro Person 40

Geröstete Broteischnen mit Taleggio,
Tomaten, Gemüse und Thunfisch

Grissini mit Parmaschinken, Oliven

Verschiedene Kuchlein und Blätterteigtaschen
Parmesan

Riesencrevetten mit Cocktailsauce

Frische Melonen- und Ananaswürfel

Drei Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade

La Tavolata

Die Tavolata ist in Italien die unkomplizierte Art, zusammen zu speisen und zusammen zu feiern. Ein komplettes, italienisches Menü im Freundeskreis. Man nimmt Platz am langen Tisch, schöpft sich selber von der aufgetragenen Tafel und nimmt sich Zeit zum Geniessen...

Antipasti misti della casa

Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses

Primi

Penne all'arrabbiata

Penne an pikanter Tomatensauce

Risotto ai funghi

Saisonales Pilzrisotto

Secondi

Pollastrello al forno con rosmarino e saltimbocca di maiale alla romana

Frisches Mistkratzerli mit Rosmarin im Ofen gebraten
und Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

Patatine al forno

Ofenkartoffeln

Verdure di stagione

Saisonales Gemüse

Dolce

Dolce della nostra pasticceria

Dessert-Auswahl aus unserer Pasticceria

Biscotti con Vin Santo

Caffè

pro Person 65

Menüvorschläge

- Menüvorschlag A:**
- Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano reggiano**
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico**
Ricotta-Spinat-Ravioli an Tomatensauce mit Basilikum

- Scaloppine di vitello al limone, patatine e verdura di stagione**
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Bratkartoffeln und Saisongemüse

- Tiramisù**
Hausgemachtes Tiramisù
- Menü komplett 70 3 Gänge 63
-
- Menüvorschlag B:**
- Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel
con mozzarella di bufala**
Parmaschinken mit Büffelmozzarella

- Zuppa di pomodoro e basilico**
Tomatensuppe mit Basilikum

- Medaglioni di filetto di manzo al marsala
con risotto al parmigiano reggiano**
Rindsfilet-Medaillons vom Grill mit Marsalasauce, dazu Parmesanrisotto

- Panna cotta alla salsa di frutta di stagione**
Rahmköpfchen mit saisonaler Fruchtsauce
- Menü komplett 80 3 Gänge mit Suppe 64
3 Gänge mit Parmaschinken 70
-
- Menüvorschlag C:**
- Pomodorini datteri con mozzarella di bufala e basilico**
Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

- Fusilli ai funghi di stagione e zafferano**
Hausgemachte Fusilli mit saisonalen Pilzen und Safran

- Piccata di vitello alla milanese con risotto allo zafferano**
Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, dazu Safranrisotto

- Cassata della casa al Maraschino**
Hausgemachte Cassata mit Maraschino
- Menü komplett 66 3 Gänge 60

Menüvorschlag D: **Antipasti misti della casa**
 Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses

Crema al vino bianco
 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
 Hausgemachtes Toblerone-Mousse (glutenfrei)

Menü komplett 70 3 Gänge 65

Menüvorschlag E: **Gamberoni marinati e verdure alla griglia**
 Marinierte Riesencrevetten und Gemüse vom Grill

Fusilli al pesto e pinoli
 Hausgemachte Fusilli mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen

Petto di faraona al moscato con patatine al rosmarino e spinaci
 Perlhuhnbrust im Ofen gebraten an Moscatosauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

Semifreddo della casa
 Hausgemachtes, saisonales Halbgefrorenes

Menü komplett 66 3 Gänge 61

Menüvorschlag F: **Zuppa fredda di verdure alla menta**
 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 zucchini alla griglia
 Thunfischfilet mit frischen Tomaten, Knoblauch und Petersilie, dazu Zucchini vom Grill

Tiramisù al limoncello
 Hausgemachtes Limoncello-Tiramisù

Menü komplett 65 3 Gänge 60

Menüvorschlag G: **Carpaccio di tonno e gamberoni marinati all'olio alle erbe**
 Thunfischcarpaccio und marinierte Riesencrevetten mit Kräuteröl

Ravioli al limone con salsa alle erbe
 Hausgemachte Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Kräutersauce

Filetto di branzino allo zafferano su caponata con riso
 Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet an Safransauce auf Caponata, dazu Reis

Affogato al caffè
 Vanilleglacé übergossen mit Espresso und Rahm

Menü komplett 65 3 Gänge 60

Menüvorschlag H: **Insalata di rucola al parmigiano reggiano e pomodori secchi**
 Rucolasalat mit Parmesan und getrockneten Tomaten

Pennette all'arrabiata
 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
 Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menü komplett 66 3 Gänge 60

Menüvorschlag I: **Melone con prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel**
 Melone mit Parmaschinken Limonta, 24 Monate gereift, von unserer Berkel

Pennette all'arrabiata con verdure
 Pennette mit pikanter Tomatensauce und kleinem Gemüse

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

Coppetta Limoncello
 Zitronensorbet mit Limoncello-Likör

Menü komplett 62 3 Gänge 57

Menüvorschlag L: (vegetarisch)

Insalata mista di stagione
Gemischter Saisonsalat

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

Fusilli al pesto di basilico
Hausgemachte Fusilli mit Basilikumpesto

Tortino fondente al cioccolato
Hausgemachter, warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Menü komplett 57 3 Gänge 52

Menüvorschlag M:

Ribollita alla toscana
Toskanische Gemüsesuppe

Spaghetti «Cantinetta Bindella»

**Brasato di manzo al vino rosso «Vallocaia»,
Risotto ai funghi**
Hausgemachter Rindsschmorbraten an «Vallocaia»-Rotweinsauce,
dazu Pilzrisotto

La nostra crema Catalana
Hausgemachte Crema Catalana

Menü komplett 68 3 Gänge 62

Für weitere Vorschläge, Änderungen oder Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel

Fleisch-Herkunft

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

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
- ⊕ Menukarten
- ⊕ Namensschilder
- ⊕ Kerzen
- ⊕ Tischordnung
- ⊕ Kindermenu
- ⊕ Gute Laune