

Zu Gast in Venedig

Das Veneto verleiht Italien eine ganz besondere Anmut.

Wie anderswo kaum anzutreffen:

Die Fruchtbarkeit der Natur verwöhnt die Einwohner mit üppiger Vielfalt und Grosszügigkeit.

Ein Besuch des in allen Orten stattfindenden mercato zählt zu unseren schönsten Er-Lebnissen.

Kleintheater im Alltag.

(Non c'è un'altra Italia).

Die einzigartige Schönheit des Landschaftsbilds –

alles finden wir vor,

die stillen Berge und sanft geschwungenen Hügelketten,

die rauschenden Wälder, saftigen Wiesen, lebenspendenden Äcker und Getreidefelder,

kristallklare Seen, das nahe Meer,

ländliche Bauerndörfer, pulsierende Städte.

Die Geschichte hat tiefe Spuren hinterlassen.

Und das Volk geprägt.

Den genialen schöpferischen Begabungen und

dem meisterhaften Handwerkskönnen der Venezianer ist es zu verdanken,

dass wir in dieser Region ein Kultur- und Kunsterbe antreffen, das uns fasziniert.

Und wenn wir uns in Musse verlieren wollen.

Verweilen wir ein paar Tage in Venedig.

Am liebsten im stillen Winter.

Quando Venezia dorme.

Unsere Reise in ein Märchen...

Im Ristorante Bindella pflegen wir vor allem die venezianische Küche.

Und orientieren uns an den bewährten Traditionen.

Die Gerichte bereiten wir schlicht zu.

Dem Motto folgend:

«Die Kunst des Weglassens».

L'ambiente è molto italiano.

Das ist vielleicht das Charmante am «Bindella».

la vita è bella



*Alle Gemälde erinnern an unsere lebenswürdige Freundin und
Zürcher Künstlerin – Hanny Fries.*

*All paintings are a reminder of our adorable friend and
artist from Zurich – Hanny Fries.*

ANTIPASTI	<i>Verdure alla griglia marinate all'olio di oliva (v+)</i>		19
	Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert Grilled vegetables marinated in olive oil		
	<i>Pâté di tonno</i>		15
	Thunfisch-Paste mit Crostini Tuna paste with crostini		
	<i>Salmone marinato</i>		25
Schottischer, mariniertes Frischlachs Marinated, fresh Scottish salmon			
<i>Carpaccio di manzo con parmigiano reggiano</i>		25	
Rindscarpaccio mit Parmesan Beef carpaccio with parmesan			
<i>Pomodorini e mozzarella di bufala (v)</i>		20	
MINESTRE	<i>Zuppa di pomodoro (v)</i>		13
INTERMEZZO	<i>Linguine alla veneziana</i>	28	38
	Linguine mit Scampi, Riesencrevetten, getrockneten Tomaten und Oliven Linguine with scampi, king prawns, dried tomatoes and olives		
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	22	32
	Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with hard clams		
	<i>Spaghetti all'astice</i>		56
	Spaghetti mit Hummer venezianische Art Spaghetti with lobster Venetian style		
	<i>Ravioli con ripieno di melanzane alla parmigiana (v)</i>	22	29
Ravioli gefüllt mit Parmigiana-Auberginen (v) Ravioli filled with Parmigiana aubergines (v)			
<i>Bigoli con ragù alla bolognese</i>	20	32	
Bigoli an Bolognesesauce Bigoli with bolognese sauce			
<i>Risotto alla cicoria con gamberoni</i>	25	35	
Risotto mit Chicorée und Riesencrevetten Risotto with chicory and king prawns			

v / v+ vegetarisch / vegan

v / v+ vegetarian / vegan

PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Children are invited to discover the diversity of Italian cuisine as well.
Indulge their every whim.
At a special price of CHF 15.
Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.
Drinks are excluded.

PESCE

Filetto di branzino alla griglia con pomodori ed olive, riso 48

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Tomaten und Oliven, Reis
Grilled sea bass fillet with fresh tomatoes and olives, rice

Sogliola al burro di limone con spinaci a foglie 59

Gebratene Seezunge an Zitronenbutter mit Blattspinat
Roasted sole with lemon butter and leaf spinach

Gamberoni al tegamino all'aglio e peperoncino, riso 49

Riesencrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncini, Reis
King prawns in casserole with garlic and chillies, rice

Polpo arrosto su crema di fagioli cannellini al rosmarino 42

Gebratener Oktopus auf Cannellini-Bohnencreme mit Rosmarin
Roasted octopus on cannellini bean-cream with rosemary

CARNE

Scaloppine di vitello al limone con tagliatelle 45

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliatelle
Veal escalope on lemon sauce with tagliatelle

Fegato di vitello alla veneziana con risotto 44

Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln, Risotto
Chopped calf's liver with sage and onions, risotto

Filetto di manzo al tegamino alle erbette fresche, spinaci a foglie 59

Rindsfilet (200g) im Pfännchen mit frischen Kräutern, Blattspinat
Beef fillet (200g) in casserole with fresh herbs and leaf spinach

CONTORNI

Tagliatelle (v), patatine alla veneziana (v+) 8

Tagliatelle, potatoes Venetian style

Risotto, riso (v) 8

Risotto, rice

Spinaci a foglie (v), broccoli (v), zucchini (v) 8

Leaf spinach, broccoli, zucchini

FORMAGGI

Parmigiano reggiano (v), Taleggio (v), Gorgonzola (v) 1 Sorte, 1choice 12

Assortito misto (v) assortiert, assorted 19

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

in the kitchen

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet, ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.

All our pasta is daily home-made, besides the spaghetti of durum wheat semolina from Barilla

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana padano

am Tisch

on the table

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

Grana Padano in the cheese grate

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

Preise in CHF inkl. MwSt. / Prices in CHF incl. VAT/861/04.21