

Ristorante Bindella

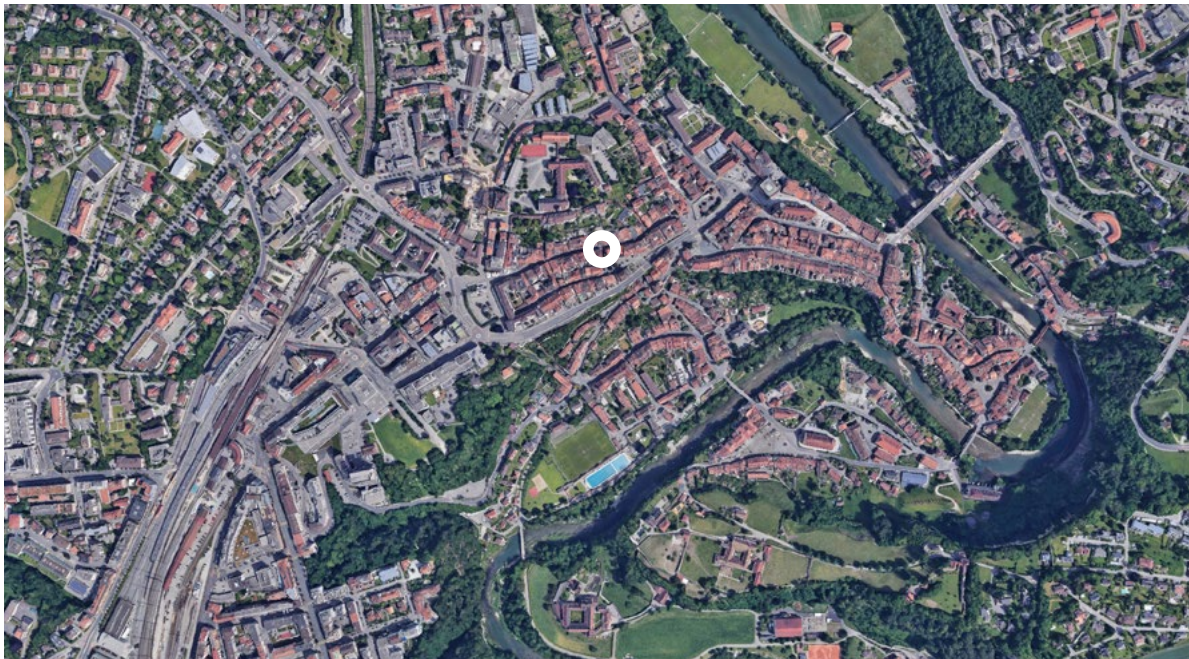


Anlässe und Bankette

Menü-Vorschläge und Informationen

Willkommen im Ristorante Bindella Fribourg

Feiern und geniessen Sie mit uns im kleinen Rahmen oder in der grossen Runde. Inspiriert von Italien und zubereitet mit frischen Zutaten, servieren wir Ihnen täglich ein feines Mittagsmenü sowie mittags und abends ausgewählte Gerichte aus unserer à-la-carte-Karte. Dazu wählen Sie den passenden Wein aus unserem sorgfältig zusammengestellten Sortiment.



Ristorante Bindella
Rue de Lausanne 38/40, 1700 Fribourg
T +41 26 322 49 05, ristorante.fribourg@bindella.ch, bindella.ch





Das Ristorante und seine Geschichte

Das Ristorante Bindella befindet sich in einem wunderschönen Sandsteingebäude im Herzen der historischen Altstadt von Fribourg. Das Haus wurde sorgfältig, stilgetreu und sanft renoviert und beherbergt heute ein elegantes italienisches Restaurant mit klassischem Charme. Der helle Raum, eine schlichte Einrichtung, warme Farben und natürliche Materialien schaffen ein wohnliches Ambiente. Die farbenfrohen Gemälde des Murtener Künstlers Werner Liechti setzen dabei besondere Akzente.

Die Küche orientiert sich an der traditionellen Tafelkultur Mittelitaliens und legt Wert auf authentische Gerichte. Auf der Weinkarte sind führende italienische Produzenten – von Nord bis Süd – vertreten. Das Lokal hat sich in Fribourg zu einem beliebten italienischen Klassiker etabliert.

1 Raum: Sitzplätze für 110 Personen

Weinkultur

Unsere Weinauswahl führt Sie durch Italien. Entdecken Sie unsere umfangreiche Weinkarte und lassen Sie sich von der passenden Begleitung zu Ihrem Gericht inspirieren. Besonderen Wert legen wir auf Qualität und eine sorgfältige Auswahl der Weine, 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.



Aperitivo-Variationen

Variation 1

Bruschette al pomodoro
Olive verdi di Cerignola
Grana Padano
Grissini

18.- pro Person

Variation 2

Olive Ascolane fritte
Focaccia con prosciutto
Mozzarella e pomodorini datterini
Melanzane al basilico
Zucchine alla menta
Pomodori secchi
Parmigiano

96.- pro Person

Variation 3

Tagliere di salumi
Calamari fritti
Olive verdi
Bruschette al pomodoro
Verdure alla griglia
Calamaretti fritti

88.- pro Person

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. Mwst.



Menü-Komponenten (individuell kombinierbar)

Antipasti

Parmiagiana di melanzane^V 20
Auberginengratin mit Tomaten, Basilikum,
Mozzarella und Parmesan

Insalata di rucola, parmigiano e pinoli^V 15
Rucola-Salat mit Parmesan und Pinienkernen

Mozzarella di bufala con datterini^V 18
Büffelmozzarella mit Datteltomaten

Calamaretti grigliati con insalatina 22
Kleine, grillierte Calamari mit Salat

Prosciutto di parma 22

Primi

klein gross

**Ravioli della casa alla ricotta e spinaci
al burro e salvia^V** 23 28
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta
und Spinat an Butter und Salbei

Risotto al limone con gamberoni 31 36
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten

**Linguine alle vongole verace
e pomodorini datteri** 26 31
Linguine mit Venusmuscheln und Datteltomaten

**Penne alle melanzane, pomodorini datteri,
basilico e Grana Padano^V** 23 28
Penne mit Auberginen, Datteltomaten,
Basilikum und Grana Padano

Tagliatelle ai funghi misti^V 25 30
Tagliatelle mit gemischten Pilzen

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.
3 Gänge / 4 Gänge zur Auswahl.
Auf Wunsch beraten wir Sie gerne.

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. MwSt.

Menü-Komponenten (individuell kombinierbar)

Secondi

Scaloppine di vitello al limone 46
Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Filetti di branzino e gamberoni 43
Wolfsbarschfilet und Riesencrevetten

Brasato di manzo al Barbera (ab 10 Personen) p.p. 38
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Suprema di faraona al rosmarino 32
Perlhuhnbrust mit Rosmarin

Controfiletto di manzo al barolo 48
Roastbeef an Rotweinsauce

Contorni a scelta:

Risotto^V, Polenta^V, Kartoffeln^{V+}, grilliertes Gemüse^{V+}, Spinat^{V+}

Dolci

Tiramisù della casa^V 13
Hausgemachtes Tiramisù

Spuma al cioccolato e toblerone^V 13
Schokoladenmousse und Toblerone

Tortino tiepido al cioccolato con gelato al fior di latte^V 14
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Fior di Latte Glace

Crostata con gelato alla vaniglia^V 14
Karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleglace

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.
3 Gänge / 4 Gänge zur Auswahl.
Auf Wunsch beraten wir Sie gerne.

V: vegetarisch / V+: vegan
Preise in CHF inkl. MwSt.

Saisonale Menüvorschläge – Frühling (März bis Mai)

Menü 1

Burrata e pomodori datterini^V

Burrata mit Datteltomaten

Suprema di faraona al limone con risotto

Perlhuhnbrust mit Zitrone und Risotto

Panna cotta al caramello

Panna cotta mit Caramel

51.- pro Person

Menü 2

Insalata di carciofi con parmigiano e crescione^V

Artischockensalat mit Parmesan
und Kresse

Risotto al nero di seppia e capesante

Risotto mit Sepiatinte
und Jakobsmuscheln

Costolette di agnello alle erbe con ratatouille e patatine al forno

Lammkoteletts mit Kräutern, Ratatouille
und Ofenkartoffeln

Affogato al limone^V

Zitronenglace mit Limoncello

96.- pro Person

Menü 3

Tartar di branzino

Wolfsbarschtatar

Ravioli alla ricotta, burro e salvia^V

Ravioli mit Ricotta, Butter und Salbei

Scaloppine di vitello agli asparagi con risotto

Kalbsschnitzel mit Spargel und Risotto

Tortino al cioccolato con gelato vaniglia^V

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

88.- pro Person

Saisonale Menüvorschläge – Sommer (Juni bis August)

Menü 1

Insalata di stagione con bruschetta^{V+}

Saisonsalat mit Bruschetta

Canneloni di vitello con melanzane

Cannelloni mit Kalbfleisch
und Auberginen

Frutta fresca con gelato^V

Frische Früchte mit Glace

45.- pro Person

Menü 2

Parmigiana di melanzane^V

Auberginengratin

Risotto ai frutti di mare

Risotto mit Meeresfrüchten

Tagliata di manzo su letto di rucola e parmigiano con patatine al forno

Geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucola
mit Parmesan und Ofenkartoffeln

Crostata al limone meringata con gelato^V

Zitronen-Meringue-Tarte mit Glace

96.- pro Person

Menü 3

Tartar di manzo al tartufo nero estivo

Rindstatar mit schwarzem Sommertrüffel

Ravioli di burrata ai pomodori^V

Ravioli mit Burrata und Tomatensauce

Misto di pesce alla griglia con risotto al limone

Gemischter grillierter Fisch
mit Zitronenrisotto

Tiramisù della casa^V

Tiramisù de la maison

88.- pro Person

Saisonale Menüvorschläge – Herbst (September bis November)

Menü 1

Vellutata alla zucca^V

Kürbiscrèmesuppe

Controfiletto di cervo ai funghi misti di stagione con polenta

Hirschentrecôte mit saisonalen Pilzen und Polenta

Tiramisù della casa^V

Hausgemachtes Tiramisù

59.- pro Person

Menü 2

Carpaccio di polipo

Tintenfisch-Carpaccio

Crostino ai gallinacci^{V+}

Geröstete Brotscheibe mit Eierschwämmli

Saltimbocca di vitello alla romana con risotto

Kalbssaltimbocca nach römischer Art mit Risotto

Cassata al maraschino^V

Cassata mit Maraschino

82.- pro Person

Menü 3

Insalata di soncino con finocchi e arance^{V+}

Nüsslisalat mit Fenchel und Orangen

Ravioli all'astice

Ravioli mit Hummer

Controfiletto di manzo al barolo con patatine

Rindsentrecôte an Rotweinsauce mit Kartoffeln

Spuma di cioccolato e toblerone^V

Schokoladenmousse mit Toblerone

91.- pro Person

Saisonale Menüvorschläge – Winter (Dezember bis Februar)

Menü 1

Vellutata ai carciofi^V

Artischockencrèmesuppe

Risotto alla tartufata con quaglie al fegato d'anatra

Trüffel-Risotto mit Wachteln
und Entenleber

Crostata tatin con gelato^V

Tarte Tatin mit Glace

64.- pro Person

Menü 2

Carpaccio di manzo al tartufo nero

Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel

Carciofi fritti con salsa alla menta^{V+}

Frittierte Artischocken mit Minzsauce

Branzino e gamberoni alla griglia su letto di spinaci con spaghetti aglio olio

Wolfsbarschfilet und grillierte Riesen-
crevetten auf Spinat, mit Spaghetti
aglio e olio

Cassata al maraschino^V

Cassata mit Maraschino

92.- pro Person

Menü 3

Uovo in camicia con purè di patate e tartufo^V

Pochiertes Ei mit Kartoffelpüree und
schwarzem Trüffel

Risotto all'Astice e sua bisque

Risotto mit Hummer und Bisque

Filetto di manzo rossini con patatine al forno

Rindsfilet Rossini mit Ofenkartoffeln

Tortino al cioccolato con gelato vaniglia^V

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

116.- pro Person

Informationen und Rahmenbedingungen

Informationen über unsere Küche

„Olio extra vergine di Toscana“ ist so fein – wir könnten ihn trinken. Das Olivenöl natürlich, kaltgepresst und ungefiltert, gehört untrennbar zu unserer italienischen Küche.

Informationen über die verwendeten Produkte

Olio extra vergine di oliva di Toscana – BINDELLA

Riso superfino Carnaroli – Cascina Veneria

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Parmaschinken – Cavazzuti dop, 22 mesi

Spaghetti und Penne – De Cecco

8.1% Mehrwertsteuer in allen Preisen in CHF

Räumlichkeiten

Das Ristorante Bindella besteht aus einem einzigen offenen Raum; getrennte Säle oder Bankett-räume können nicht angeboten werden.

Bankett-Reservation

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens 1 Woche im Voraus bei uns eingehen.

Menüs

Für Gruppen ab 12 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 1/2 Stunden
- Für ein 4-Gang-Menü ca. 2 Stunden

Dekoration

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen

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.

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 Kehrrichtabfuhren, 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.

Bern, im Mai 2026