

# Ristorante Bindella

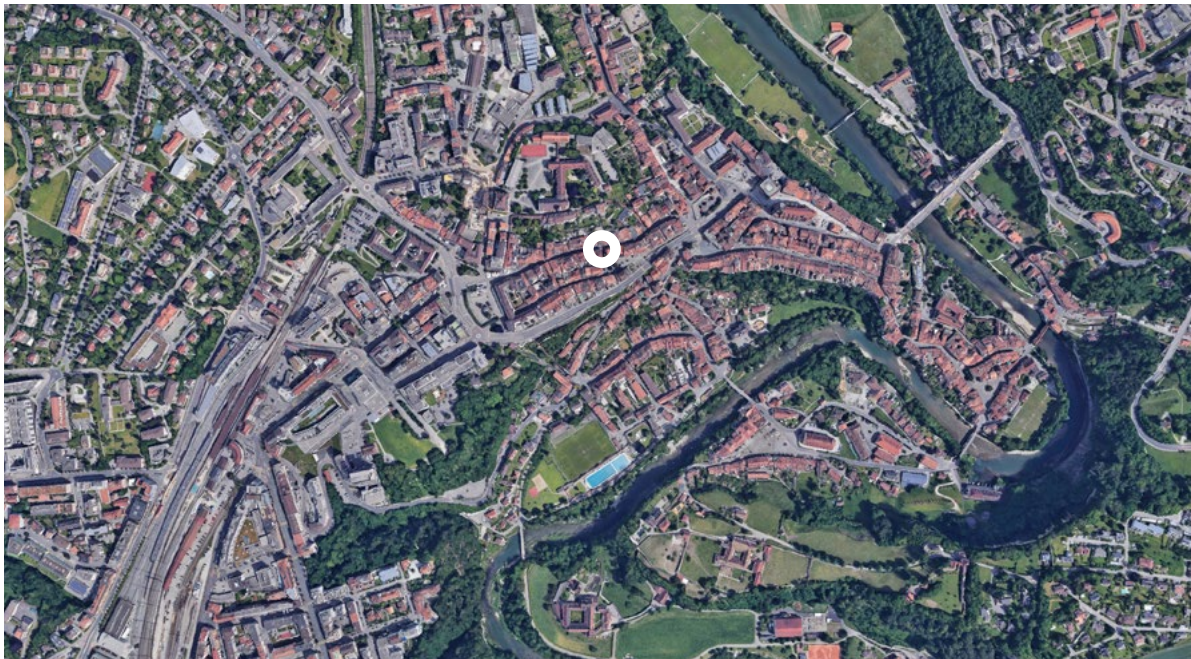


## Événements et banquets

Suggestions de menus et informations

# Bienvenue au Ristorante Bindella Fribourg

Célébrez et savourez avec nous, en petit comité ou en grand groupe. Inspirés par l'Italie et préparés avec des ingrédients frais, nous vous servons chaque jour un savoureux menu de midi ainsi qu'une sélection de plats de notre carte, le midi et le soir. Pour accompagner votre repas, choisissez le vin qui vous convient parmi notre assortiment soigneusement sélectionné.



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





## Le ristorante et son histoire

Le Ristorante Bindella se trouve dans un magnifique bâtiment en molasse, au cœur de la vieille ville historique de Fribourg. La maison a été rénovée avec soin, dans le respect de son style et avec discrétion. Elle abrite aujourd'hui un élégant restaurant italien au charme classique. La salle lumineuse, l'aménagement sobre, les couleurs chaudes et les matériaux naturels créent une atmosphère accueillante. Les tableaux colorés de l'artiste moratois Werner Liechti y apportent des accents particuliers.

La cuisine s'inspire de la culture de la table traditionnelle de l'Italie centrale et met l'accent sur des plats authentiques. La carte des vins réunit de grands producteurs italiens, du nord au sud. L'établissement s'est imposé à Fribourg comme une adresse italienne classique et appréciée.

1 salle: places assises  
pour 110 personnes

# Culture du vin

Notre sélection de vins vous emmène à travers l'Italie. Découvrez notre vaste carte des vins et laissez-vous inspirer par l'accord idéal avec votre plat. Nous accordons une importance particulière à la qualité et au choix rigoureux des vins, fidèles à notre principe:

Nous assumons la responsabilité, de la vigne au verre.



# Culture de la table

Nous cultivons une cuisine italienne authentique, originelle et sobre.

Les plats sont préparés de manière naturelle, simple et transparente. Nous cuisinons avec amour et attachons une grande importance au savoir-faire artisanal. L'huile d'olive pressée à froid, le citron et les herbes aromatiques relèvent les mets.



# Variations d'aperitivo

## Variation 1

Bruschette al pomodoro  
Olives vertes de Cerignola  
Grana Padano  
Grissini

18.- par personne

## Variation 2

Olives ascolanes frites  
Focaccia au prosciutto  
Mozzarella et tomates datterini  
Aubergines au basilic  
Zucchini à la menthe  
Tomates séchées  
Parmigiano

96.- par personne

## Variation 3

Tagliere de salumi  
Calamars frits  
Olives vertes  
Bruschette al pomodoro  
Légumes grillés  
Petits calamars frits

88.- par personne

V: végétarien / V+: végan  
Prix en CHF, TVA incluse



# Composantes de menu (combinables individuellement)

## Antipasti

**Parmigiana di melanzane<sup>V</sup>** 20

Gratin d'aubergines aux tomates, basilic, mozzarella et parmesan

**Insalata di rucola, parmigiano e pinoli<sup>V</sup>** 15

Salade de roquette au parmesan et aux pignons

**Mozzarella di bufala con datterini<sup>V</sup>** 18

Mozzarella di bufala avec tomates datterini

**Calamaretti grigliati con insalatina** 22

Petits calamars grillés avec salade

**Prosciutto di parma** 22

## Primi

klein gross

**Ravioli della casa alla ricotta e spinaci al burro e salvia<sup>V</sup>** 23 28

Ravioli maison farcis à la ricotta et aux épinards, au beurre et à la sauge

**Risotto al limone con gamberoni** 31 36

Risotto au citron avec gambas géantes

**Linguine alle vongole verace e pomodorini datterini** 26 31

Linguine aux palourdes et tomates datterini

**Penne alle melanzane, pomodorini datterini, basilico e Grana Padano<sup>V</sup>** 23 28

Penne aux aubergines, tomates datterini, basilic et Grana Padano

**Tagliatelle ai funghi misti<sup>V</sup>** 25 30

Tagliatelle aux champignons mélangés

Composez votre propre menu.

3 plats / 4 plats au choix.

Sur demande, nous vous conseillons volontiers.

V: végétarien / V+: végan  
Prix en CHF, TVA incluse

# Composantes de menu (combinables individuellement)

## Secondi

**Scaloppine di vitello al limone** 46  
Escalope de veau à la sauce citron

**Filetti di branzino e gamberoni** 43  
Filet de bar et gambas géantes

**Brasato di manzo al Barbera** (à partir de 10 pers.) p.p. 38  
Boeuf braisé au vin rouge

**Suprema di faraona al rosmarino** 32  
Suprême de pintade au romarin

**Controfiletto di manzo al barolo** 48  
Entrecôte de bœuf au vin rouge

### Contorni a scelta:

Risotto <sup>V</sup>, polenta <sup>V</sup>, pommes de terre <sup>V+</sup>,  
légumes grillés <sup>V+</sup>, épinards <sup>V+</sup>

## Dolci

**Tiramisù della casa** <sup>V</sup> 13  
Tiramisù maison

**Spuma al cioccolato e toblerone** <sup>V</sup> 13  
Mousse au chocolat et Toblerone

**Tortino tiepido al cioccolato  
con gelato al fior di latte** <sup>V</sup> 14  
Fondant au chocolat  
avec glace Fior di Latte

**Crostata con gelato alla vaniglia** <sup>V</sup> 14  
Tarte Tatin avec glace vanille

Composez votre propre menu.

3 plats / 4 plats au choix.

Sur demande, nous vous conseillons volontiers.

V: végétarien / V+: végan  
Prix en CHF, TVA incluse

# Suggestions de menus saisonniers – printemps (mars à mai)

## Menu 1

### **Burrata e pomodori datterini<sup>V</sup>**

Burrata aux tomates datterini

### **Suprema di faraona al limone con risotto**

Suprême de pintade au citron et risotto

### **Panna cotta al caramello**

Panna cotta au caramel

**51.-** par personne

## Menu 2

### **Insalata di carciofi con parmigiano e crescione<sup>V</sup>**

Salade d'artichauts au parmesan et cresson

### **Risotto al nero di seppia e capesante**

Risotto à l'encre de seiche et coquilles Saint-Jacques

### **Costolette di agnello alle erbe con ratatouille e patatine al forno**

Côtelettes d'agneau aux herbes, ratatouille et pommes de terre au four

### **Affogato al limone<sup>V</sup>**

Glace au citron avec Limoncello

**96.-** par personne

## Menu 3

### **Tartar di branzino**

Tartare de bar

### **Ravioli alla ricotta, burro e salvia<sup>V</sup>**

Ravioli à la ricotta, beurre et sauge

### **Scaloppine di vitello agli asparagi con risotto**

Escalope de veau aux asperges et risotto

### **Tortino al cioccolato con gelato vaniglia<sup>V</sup>**

Fondant au chocolat avec glace vanille

**88.-** par personne

# Suggestions de menus saisonniers, été (juin à août)

## Menu 1

### **Insalata di stagione con bruschetta<sup>V+</sup>**

Salade de saison avec bruschetta

### **Cannelloni di vitello con melanzane**

Cannelloni au veau  
et aubergines

### **Frutta fresca con gelato<sup>V</sup>**

Fruits frais avec glace

**45.-** par personne

## Menu 2

### **Parmigiana di melanzane<sup>V</sup>**

Gratin d'aubergines

### **Risotto ai frutti di mare**

Risotto aux fruits de mer

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

Entrecôte de bœuf tranchée  
sur roquette avec parmesan  
et pommes de terre au four

### **Crostata al limone meringata con gelato<sup>V</sup>**

Tarte citron-meringue avec glace

**96.-** par personne

## Menu 3

### **Tartar di manzo al tartufo nero estivo**

Tartare de bœuf à la truffe noire d'été

### **Ravioli di burrata ai pomodori<sup>V</sup>**

Ravioli à la burrata et sauce tomate

### **Misto di pesce alla griglia con risotto al limone**

Poissons grillés variés  
avec risotto au citron

### **Tiramisù della casa<sup>V</sup>**

Tiramisù maison

**88.-** par personne

# Suggestions de menus saisonniers – automne

(septembre à novembre)

## Menu 1

### **Vellutata alla zucca<sup>V</sup>**

Soupe crème de courge

### **Controfiletto di cervo ai funghi misti di stagione con polenta**

Entrecôte de cerf aux champignons de saison et polenta

### **Tiramisù della casa<sup>V</sup>**

Tiramisù maison

**59.-** par personne

## Menu 2

### **Carpaccio di polipo**

Carpaccio de poulpe

### **Crostino ai gallinacci<sup>V+</sup>**

Tranche de pain grillée aux chanterelles

### **Saltimbocca di vitello alla romana con risotto**

Saltimbocca de veau à la romaine avec risotto

### **Cassata al maraschino<sup>V</sup>**

Cassata au marasquin

**82.-** par personne

## Menu 3

### **Insalata di soncino con finocchi e arance<sup>V+</sup>**

Salade de doucette au fenouil et aux oranges

### **Ravioli all'astice**

Ravioli au homard

### **Controfiletto di manzo al barolo con patatine**

Entrecôte de bœuf au vin rouge avec pommes de terre

### **Spuma di cioccolato e toblerone<sup>V</sup>**

Mousse au chocolat et Toblerone

**91.-** par personne

# Suggestions de menus saisonniers – hiver (décembre à février)

## Menu 1

### **Vellutata ai carciofi**<sup>V</sup>

Crème d'artichauts

### **Risotto alla tartufata con quaglie al fegato d'anatra**

Risotto à la truffe avec cailles  
et foie de canard

### **Crostata tatin con gelato**<sup>V</sup>

Tarte Tatin avec glace

**64.-** par personne

## Menu 2

### **Carpaccio di manzo al tartufo nero**

Carpaccio de bœuf à la truffe noire

### **Carciofi fritti con salsa alla menta**<sup>V+</sup>

Artichauts frits à la sauce menthe

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

Filet de bar et gambas géantes grillées  
sur épinards, avec spaghetti  
aglio e olio

### **Cassata al maraschino**<sup>V</sup>

Cassata au marasquin

**92.-** par personne

## Menu 3

### **Uovo in camicia con purè di patate e tartufo**<sup>V</sup>

Œuf poché avec purée de pommes de  
terre et truffe noire

### **Risotto all'Astice e sua bisque**

Risotto au homard et bisque

### **Filetto di manzo rossini con patatine al forno**

Filet de bœuf Rossini  
avec pommes de terre au four

### **Tortino al cioccolato con gelato vaniglia**<sup>V</sup>

Fondant au chocolat avec glace vanille

**116.-** par personne

# Informations et conditions générales

## Informations sur notre cuisine

L'«Olio extra vergine di Toscana» est si fin que nous pourrions le boire. Naturel, pressé à froid et non filtré, cet huile d'olive fait partie intégrante de notre cuisine italienne.

## Informations sur les produits utilisés

Olio extra vergine di oliva di Toscana, BINDELLA

Riso superfino Carnaroli, Cascina Veneria

Parmigiano reggiano, affiné au moins 30 mois

Jambon de Parme, Cavazzuti dop, 22 mois

Spaghetti et Penne, De Cecco

TVA de 8.1% incluse dans tous les prix en CHF

## Salles

Le Ristorante Bindella se compose d'une seule salle ouverte; des salles séparées ou des salles de banquet ne peuvent pas être proposées.

## Réservation de banquet

Afin de préparer soigneusement votre événement, nous vous prions de réserver suffisamment tôt. Pour les petits banquets, la confirmation définitive doit nous parvenir au moins 1 semaine à l'avance.

## Menus

Pour les groupes dès 12 personnes, nous demandons une commande de menu à l'avance (menu unique).

Un menu végétarien supplémentaire peut volontiers être proposé.

## Durée du service

Veillez tenir compte de la durée du service:

- Pour un menu 3 plats: env. 1 h 30
- Pour un menu 4 plats: env. 2 h

## Décoration

Les cartes de menu ainsi que les bougies sont incluses dans notre service. Nous organisons volontiers des décorations spéciales selon vos souhaits, par exemple compositions florales, pétales de roses ou articles décoratifs.



# Conditions générales

## Base contractuelle

La confirmation de réservation/de commande signée, respectivement le contrat, constitue la base contractuelle applicable.

## Réservation provisoire

Les réservations provisoires sont bloquées pendant une durée maximale de 10 jours. Passé ce délai, nous nous réservons le droit de libérer la réservation sans autre préavis.

## Choix de l'offre

Le choix des mets et des vins doit être défini au plus tard 14 jours ouvrables avant l'événement. À défaut de communication dans ce délai, nous nous réservons le droit de vous proposer une alternative.

## Nombre de personnes

Le nombre définitif de personnes doit nous être communiqué au plus tard 48 heures avant le début de l'événement. Ce nombre sert de base à la facturation.

À partir de 3 jours ouvrables avant l'événement, le menu choisi sera facturé à 100 pour cent sur la base du dernier nombre de personnes communiqué. Toute dérogation requiert notre accord préalable et notre confirmation écrite.

## Conditions de paiement

Sous réserve de modifications de prix dues au renchérissement. Tous les prix sont indiqués en CHF et s'entendent TVA légale incluse.

Pour les grandes manifestations, nous nous réservons le droit d'exiger un acompte pouvant aller jusqu'à un tiers du chiffre d'affaires attendu. Dans ce cas, la réservation ne devient ferme qu'après réception du paiement.

Une facture est établie pour chaque événement. Elle doit être réglée dans le délai de paiement accordé.

L'encaissement individuel est possible jusqu'à une taille de groupe de 10 personnes. Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous demandons un paiement sur facture. Les factures dès CHF 500 sont envoyées uniquement à des adresses de facturation en Suisse. Les entreprises domiciliées à l'étranger sont priées de payer sur place.

## Personnel supplémentaire

Si l'événement se prolonge au-delà des horaires d'ouverture réguliers, nous facturons un supplément de nuit de CHF 40 par collaborateur et par heure entamée.

L'heure de fermeture prescrite par les autorités doit impérativement être respectée. L'engagement de nos collaborateurs prend fin 1 heure après la fermeture.

Le nombre de collaborateurs nécessaires est déterminé par nos soins et adapté aux exigences de l'événement.

## Dommages

Le client répond de tous les dommages causés aux salles, installations, mobilier et aménagements extérieurs. Nous déclinons toute responsabilité en cas de perte ou de dommage d'objets apportés par le client ou par des tiers.

## Nettoyage/déchets

Si une salissure exceptionnelle nécessite un nettoyage spécial ou des évacuations d'ordures supplémentaires, les frais additionnels seront facturés au client.

## Billetterie lors d'événements

Les billets pour les événements organisés dans notre restaurant sont disponibles, selon l'événement, via Eventfrog ou directement au restaurant.

Par l'achat du billet, l'acheteur acquiert un droit unique d'entrée ainsi que le droit aux prestations indiquées sur le billet pour l'événement à la date et à l'heure fixées.

La restitution ou l'échange de billets est en principe exclu, y compris en cas d'annulation de l'événement ou de force majeure. En cas de report, les billets conservent leur validité pour la nouvelle date.

## Conditions d'annulation

Les annulations ou modifications importantes doivent nous être communiquées par écrit le plus tôt possible.

En cas d'annulation moins de 30 jours avant l'événement, nous nous réservons le droit de facturer 30 pour cent du montant de l'offre.

En cas d'annulation jusqu'à 14 jours avant l'événement, nous facturons 60 pour cent du montant de l'offre.

En cas d'annulation dans les 14 jours précédant l'événement, le montant total, soit 100 pour cent, est facturé.

## Droit de bouchon

En tant qu'établissement du groupe Bindella, nous ne servons en principe pas de vins apportés par les clients.

Dans des cas exceptionnels, nous facturons un droit de bouchon de CHF 35 par bouteille de 75 cl apportée.

## For juridique

Le contrat est soumis au droit suisse. Le for juridique est Zurich.

Berne, mai 2026