

# Bankette

Menüvorschläge & Informationen

*Waisenhaus*





Mitten in Thun, an der rauschenden Aareschleuse gelegen und gesegnet mit einer grossen Terrasse mit Kastanienbäumen, verzaubert das Restaurant Waisenhaus mit seinem fast märchenhaft anmutenden Ambiente.

«S’Waisehuus» wie es der Thuner sagt, klingt nicht gerade Italienisch. Dies täuscht, denn auf den Tisch kommen traditionelle italienische Spezialitäten wie hausgemachte Pasta, Gamberoni all’aglio e peperoncino, Filetto di manzo al Barolo und, und, und ... Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit in «bella Italia»!

# Inhaltsverzeichnis

Aperitiv Klein	3
Aperitiv Reichhaltig	4
Brunch (nach Wahl)	5
Menü-Komponenten (Antipasti, Zuppe)	6
Menü-Komponenten (Pasta, Gnocchi e risotti)	6
Menü-Komponenten (Pesce)	8
Menü-Komponenten (Carne)	9
Menü-Komponenten (Dolci)	10
Tavolata Pesce	11
Tavolata Italiana	12
Diverse Menü Vorschläge	13–14
Informationen & Allgemeine Geschäftsbedingungen	15

# Aperitiv

## Klein

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 20

### **Crostini misti della casa <sup>v</sup>**

Geröstete Brotscheibe mit frischen Tomaten, Burrata und Gemüse  
*Toasted slice of bread with fresh tomatoes, burrata and vegetables*

### **Grissini con prosciutto di Parma cavatuzzi dop, 24 mesi**

Grissini mit Parmaschinken  
*Grissini with Parma ham*

### **Olive e parmigiano reggiano, 30 mesi <sup>v</sup>**

Oliven und Parmesan  
*Olives and Parmesan*

# Aperitiv

# Reichhaltig

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 32

## **Capresina spiedino con mozzarella di bufala e basilico <sup>v</sup>**

Capresina-Spiess aus Büffelmozzarella und Basilikum

*Capresina skewer made from buffalo mozzarella and basil*

## **Polpettine di manzo su salsa di piselli e cipollotto affumicato**

Rinderfleischbällchen auf Erbsengemüse an geräucherter Frühlingszwiebelsauce

*Beef meatballs on pea vegetables with smoked spring onion sauce*

## **Pacchero farcito con mousse di formaggio e zucchine <sup>v</sup>**

Pacchero gefüllt mit Käsemousse und Zucchini

*Pacchero filled with cheese mousse and zucchini*

## **Crostini misti della casa <sup>v</sup>**

Geröstete Bratscheibe mit frischen Tomaten, Burrata und Gemüse

*Toasted slice of bread with fresh tomatoes, burrata and vegetables*

## **Riso Venere con verdure e salmone affumicato**

Venere-Reis mit saisonalem Gemüse und geräuchertem Lachs

*Venere rice with seasonal vegetables and smoked salmon*

## **Olive e parmigiano reggiano, 30 mesi <sup>v</sup>**

Oliven und Parmesan

*Olives and Parmesan*

# Brunch

# nach Wahl

**Selezione di base**  
pro Person: CHF 24

**Cesto di pane ricco a base di panini misti e cornetti <sup>v</sup>**  
Reichhaltiger Brotkorb aus gemischten Brötli und Gipfeli  
*Rich bread basket with assorted rolls and croissants*

**Pregiato affettato italiano a base di salame, prosciutto, mortadella e formaggio**  
Italiensche Aufschnittplatte mit Salami, Prosciutto, Mortadella und Käse  
*Italian cold cuts platter with salami, ham, mortadella and cheese*

**Varie confetture di frutta e burro <sup>v</sup>**  
Verschiedene Fruchtkonfitüren und Butte  
*Assorted fruit jams and butter*

**Piatto di frutta di stagione <sup>v+</sup>**  
Saisonaler Früchtetelle  
*Seasonal fruit plate*

**Muesli ricco al bicchiere <sup>v</sup>**  
Reichhaltiges Granola im Glas, Joghurt, frische Beeren  
*Rich granola in a glass, yoghurt, fresh berries*

**Succo d’arancia fresco o succo multivitaminico <sup>v+</sup>**  
Frischer Orangensaft oder Multivitaminsaft  
*Fresh orange juice or multivitamin juice*

**Selezione di supplementi**

**Porzione di pancetta fritta    6**  
Portion gebratener Speck  
*Portion of fried bacon*

**Croffle con due tipi di salsa <sup>v</sup>    8**  
Croffle mit Vanillecrème und Schokoladensauce  
*Croffle with vanilla crème and chocolate sauce*

**Uova all’occhio di bue <sup>v</sup>    8**  
2 gebratene Spiegeleier oder pochierte Eier  
*2 fried eggs or poached eggs*

# Menü-Komponenten

Sie haben die Möglichkeit, untenstehende Gerichte beliebig zu kombinieren.  
Oder aber wir unterbreiten Ihnen einen Menüvorschlag nach Ihren Wünschen.  
Anhand Ihrer Angaben erstellen wir gerne ein individuelles Menü für sie.

## Antipasti

### **Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano 24**

Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter  
*Beef carpaccio with rocket and Parmesan shavings*

### **Insalata verde o mista 9**

Grüner oder gemischter Saisonsalat  
*Green or mixed seasonal salad*

### **Crostini misti 14**

Gemischte Crostini mit Burrata, Tomaten, Gemüse  
*Mixed crostini with burrata, tomatoes, vegetables*

### **Burrata con pomodori datterini e basilico 18**

Burrata mit Datteltomaten, frischem Basilikum  
*Burrata with date tomatoes, fresh basil*

### **Panzanella con bocconcini di bufala e prosciutto di parma 24 mesi <sup>v+</sup> 22**

Panzanella Gemüsetartar mit Büffelmozzarellawürfeln, Parmaschinken  
*Panzanella vegetable tartare with buffalo mozzarella cubes, Parma ham*

## Zuppe

### **Pappa al pomodoro 12**

Toskanische Tomaten-Brotsuppe  
*Tuscan tomato bread soup*

### **Minestrone fatto in casa 12**

Hausgemachte Gemüseminestrone  
*Homemade vegetable minestrone*

# Menü-Komponenten

## Pasta, gnocchi e risotto

### Pasta

#### **Pappardelle alla bolognese 27**

Pappardelle an Hackfleisch-Tomatensauce

*Pappardelle with minced meat and tomato sauce*

#### **Paccheri al pomodoro con basilico fresco 22**

Paccheri an Tomatensauce mit frischem Basilikum

*Paccheri with tomato sauce and fresh basil*

#### **Risotto allo zafferano con zucchini e gamberi 30**

Safranrisotto mit Zucchini und Riesencrevetten

*Saffron risotto with zucchini and king prawns*

#### **Pici con melanzane, pomodorini e calamari 27**

Pici mit Auberginen, Datteltomaten und Tintenfisch

*Pici with eggplant, date tomatoes and squid*

#### **Ravioli ripieni di burrata al burro e salvia 24**

Ravioli gefüllt mit Burrata an Butter und Salbei

*Ravioli filled with burrata with butter and sage*

### Gnocchi

#### **Gnocchi alla sorrentina 25**

Kartoffelgnocchi an Tomatensauce überbacken mit Mozzarella und Parmesan

*Potato gnocchi with tomato sauce, gratinated with mozzarella and Parmesan*

### Risotto

#### **Risotto salsiccia e provola affumicata 27**

Risotto mit Salsiccia und geräuchertem Provola

*Risotto with Italian sausage and smoked provola*

# Menü-Komponenten

## Pesce

**Filetto di salmone alla griglia    36**

Grillierter Lachs

*Fennel salad with oranges, parmesan shavings and roasted almonds*

**Bistecca di pesce spada alla siciliana    42**

Schwertfischsteak nach sizilianischer Art

*Thinly sliced, cold veal roast with tuna sauce and capers*

**Filetto di branzino in crosta di zucchini e mandorle    39**

Wolfsbarschfilet im Zucchinimantel mit Mandeln

*Sea bass fillet in a zucchini and almond crust*

**Contorni**  
(inbegriffen)

**Tagliolini al burro, spinaci al tegamino, patate al forno, risotto al parmigiano**

Butter-Tagliolini, Spinat, Bratkatoffeln, Parmesanrisotto

*Tagliolini with butter, pan-cooked spinach, oven potatoes, Parmesan risotto*



# Menü-Komponenten

# Carne

**Tagliata di manzo rucola e parmigiano    47**

Rindsentrecôte mit Rucola und Parmesansplittern  
*Sliced beef entrecôte with rocket and Parmesan shavings*

**Saltimbocca alla romana    42**

Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei  
*Saltimbocca with Parma ham and sage*

**Ossobuco di vitello alla milanese    45**

Kalbsossobuco nach milanesischer Art  
*Veal ossobuco Milanese style*

**Suprema di pollo con salsa limone    36**

Perlhuhnbrust an Zitronensauce  
*Guinea fowl breast with lemon sauce*

**Involtino di pollo ripieno di spinaci con salsa marsala    39**

Pouletbruströllchen gefüllt mit Kräutern und Spinat an Marsalasauce  
*Chicken roulade filled with herbs and spinach, with Marsala sauce*

**Fegato di vitello alla veneziana con risotto    39**

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Safranrisotto  
*Veal liver Venetian style with saffron risotto*

**Filetto di manzo alla griglia    52**

Grilliertes Rindsfilet  
*Grilled beef fillet*

**Contorni**  
(inbegriffen)

**Tagliolini al burro, spinaci al tegamino, patate al forno, risotto al parmigiano**

Butter-Tagliolini, Spinat, Bratkatoffeln, Parmesanrisotto  
*Tagliolini with butter, pan-cooked spinach, oven potatoes, Parmesan risotto*

# Menü-Komponenten

## Dolci

### **Tortino al cioccolato    11**

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
*Warm chocolate cake*

### **Tiramisù della casa    11**

Hausgemachtes Tiramisù  
*Homemade tiramisù*

### **Panna cotta stagionale    11**

Hausgemachtes Vanille-Panna Cotta mit saisonaler Sauce  
*Homemade vanilla panna cotta with seasonal sauce*

### **Piccola pasticceria all'italiana    11**

Italienisches Kleingebäck  
*Italian petit fours*



# Tavolata

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

# Pesce

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 86

## Antipasti

### Antipasti misti di mare

Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses  
*Seasonal Italian appetizer plate*

## Primi

### Paccheri con gamberi e scampi alla salsa agli agrumi

Paccheri mit Crevetten und Scampi an Zitrussauce  
*Paccheri with prawns and scampi in citrus sauce*

### Risotto con calamaretti, mozzarella di bufala e lime

Risotto mit gebratenen Calamari, Büffelmozzarella und Limette  
*Risotto buffalo mozzarella and lime*

## Secondi

### Grigliata mista di mare con spinaci saltati in padella e patate al forno

Grillierte Goldmakrele, Crevetten, Scampi, Oktopus und Calamari mit Spinat und Ofenkartoffeln  
*Grilled dolphinfish, prawns and calamari with sautéed spinach and baked potatoes*

## Dolci

### Sorbetto al limone

Zitronensorbett  
*Lemon sorbet*

### Dolci della nostra pasticceria

Dessert-Auswahl aus unserer Pasticceria  
*Dessert selection from our pasticceria*

Antipasti	<b>Antipasti misti della casa</b> Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses <i>Seasonal Italian appetizer plate</i>
Primi	<b>Risotto ai funghi misti <sup>v</sup></b> Risotto mit gemischten Pilzen <i>Risotto with mixed mushrooms</i>
	<b>Paccheri al pomodoro fresco e basilico</b> Paccheri mit Tomatensauce und frischem Basilikum <i>Paccheri with tomato sauce and fresh basil</i>
Secondi	<b>Saltimbocca di manzo</b> Rinds-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei <i>Beef saltimbocca with Parma ham and sage</i>
	<b>Pollastrello al forno</b> Mistkratzerli aus dem Ofen <i>Roast chicken from the oven</i>
	<b>Patatine al forno <sup>v+</sup></b> Ofenkartoffeln <i>Baked potatoes</i>
	<b>Verdure di stagione <sup>v+</sup></b> Saisonales Gemüse <i>Seasonal vegetables</i>
Dolci	<b>Dolci della nostra pasticceria</b> Dessert-Auswahl aus unserer Pasticceria <i>Dessert selection from our pasticceria</i>

v: vegetarisch / v+: vegan



Menü Vorschläge

Menü 1	<b>Piccola insalata mista</b> <sup>v+</sup> Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 48
	<b>Saltimbocca di manzo con salsa al marsala, servito con risotto e verdure</b> Rindsschnitzel an Marsalasauce mit Risotto und Gemüse <i>Veal escalope with Marsala sauce, served with risotto and vegetables</i>	
	<b>Panna cotta stagionale della casa</b> Saisonale hausgemachte Panna Cotta <i>Seasonal homemade panna cotta</i>	
Menü 2	<b>Panzanella con burratina</b> <sup>v</sup> Panzanella mit Burrata Panzanella with burrata	Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 45
	<b>Filetto di orata al forno in crosta di patate con verdure e tagliolini</b> Gebackenes Doradenfilet in Kartoffelkruste mit Gemüse und Tagliolini <i>Baked sea bream fillet in a potato crust with vegetables and tagliolini</i>	
	<b>Tortino al cioccolato</b> Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>Warm chocolate cake</i>	

v: vegetarisch / v+: vegan

# Diverse

# Menü Vorschläge

Menü 3	<b>Piatto di verdure alla griglia con bocconcini di bufala <sup>v</sup></b> Grillierter Gemüseteller mit Büffelmozzarellawürfeln <i>Grilled vegetable platter with buffalo mozzarella cubes</i>	Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 43
	<b>Panciotti ripieni melanzane e provola, con pomodorini datterini e pinoli tostati <sup>v</sup></b> Panciotti gefüllt mit Auberginen und Provola, mit Datteltomaten und gerösteten Pinienkernen <i>Panciotti filled with eggplant and Provola, served with date tomatoes and roasted pine nuts</i>	
	<b>Tiramisù della casa</b> Hausgemachte Tiramisù <i>Homemade tiramisù</i>	
Menü 4	<b>Pappa al pomodoro <sup>v+</sup></b> Toskanische Tomaten-Brotsuppe <i>Tuscan tomato-bread soup</i>	Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 40
	<b>Stinco di manzo con patate al forno e verdure</b> Rinderhaxe mit Bratkartoffeln und Gemüse <i>Braised beef shank with roasted potatoes and vegetables</i>	
	<b>Pallina di gelato a scelta</b> Kugel Glace nach Wahl <i>Scoop of ice cream of your choice</i>	

v: vegetarisch / v+: vegan



# Informationen

## **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.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Grundlage & Personenzahl**

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

## **Annulationsbedingungen**

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 8.10 % 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.