

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

Crostini misti della casa ^v

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 ^v

Oliven und Parmesan
Olives and Parmesan

Capresina spiedino con mozzarella di bufala e basilico ^

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 ^

Pacchero gefüllt mit Käsemousse und Zucchini

Pacchero filled with cheese mousse and zucchini

Crostini misti della casa ^

Geröstete Brotscheibe 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 ^

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 ^v
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 ^v
Verschiedene Fruchtkonfitüren und Butter
Assorted fruit jams and butter

Piatto di frutta di stagione ^{vt}
Saisonaler Früchteteller
Seasonal fruit plate

Muesli ricco al bicchiere ^v
Reichhaltiges Granola im Glas, Joghurt, frische Beeren
Rich granola in a glass, yoghurt, fresh berries

Succo d'arancia fresco o succo multivitaminico ^{vt+}
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

Uova all'occhio di bue ^v 8
2 gebratene Spiegeleier oder pochierte Eier
2 fried eggs or poached eggs

Croffle con due tipi di salsa ^v 8

Croffle mit Vanillecrème und Schokoladensauce
Croffle with vanilla crème and chocolate sauce

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 v+ 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 Gemüsemestronde
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 zucchine 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 Provolone

Risotto with Italian sausage and smoked provolone

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 zucchine 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, Bratkartoffeln, 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, Bratkartoffeln, 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 patatine 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

Antipasti misti della casa

Italienische Vorspeisen nach Art des Hauses
Seasonal Italian appetizer plate

Primi

Risotto ai funghi misti ^v

Risotto mit gemischten Pilzen
Risotto with mixed mushrooms

Paccheri al pomodoro fresco e basilico

Paccheri mit Tomatensauce und frischem Basilikum
Paccheri with tomato sauce and fresh basil

Secondi

Saltimbocca di manzo

Rinds-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei
Beef saltimbocca with Parma ham and sage

Pollastrello al forno

Mistkratzerli aus dem Ofen
Roast chicken from the oven

Patatine al forno ^{v+}

Ofenkartoffeln
Baked potatoes

Verdure di stagione ^{v+}

Saisonales Gemüse
Seasonal vegetables

Dolci

Dolci della nostra pasticceria

Dessert-Auswahl aus unserer Pasticceria
Dessert selection from our pasticceria

Diverse

Menü Vorschläge

Menü 1

Piccola insalata mista ^{v+}

Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 48

Saltimbocca di manzo con salsa al marsala, servito con risotto e verdure

Rindsschnitzel an Marsalasauce mit Risotto und Gemüse
Veal escalope with Marsala sauce, served with risotto and vegetables

Panna cotta stagionale della casa

Saisonale hausgemachte Panna Cotta
Seasonal homemade panna cotta

Menü 2

Panzanella con burratina ^v

Panzanella mit Burrata
Panzanella with burrata

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 45

Filetto di orata al forno in crosta di patate con verdure e tagliolini

Gebackenes Doradenfilet in Kartoffelkruste mit Gemüse und Tagliolini
Baked sea bream fillet in a potato crust with vegetables and tagliolini

Tortino al cioccolato

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Warm chocolate cake

Diverse

Menü Vorschläge

Menü 3

Piatto di verdure alla griglia con bocconcini di bufala ^v

Grillierter Gemüseteller mit Büffelmozzarellawürfeln
Grilled vegetable platter with buffalo mozzarella cubes

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 43

Panciotti ripieni melanzane e provola, con pomodorini datterini e pinoli tostati ^v

Panciotti gefüllt mit Auberginen und Provolé, mit Datteltomaten und gerösteten Pinienkernen
Panciotti filled with eggplant and Provolé, served with date tomatoes and roasted pine nuts

Tiramisù della casa

Hausgemachte Tiramisù
Homemade tiramisù

Menü 4

Pappa al pomodoro ^{v+}

Toskanische Tomaten-Brotuppe
Tuscan tomato-bread soup

Preis pro Person exklusive Getränke: CHF 40

Stinco di manzo con patate al forno e verdure

Rinderhaxe mit Bratkartoffeln und Gemüse
Braised beef shank with roasted potatoes and vegetables

Pallina di gelato a scelta

Kugel Glace nach Wahl
Scoop of ice cream of your choice

Informationen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bankett-Reservierungen

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.

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.