

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

BANKETT-DOKUMENTATION



Ihre Event-Location am Wasser – italienisch, mit sizilianischem Akzent.



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

INHALT

WILLKOMMEN IM AL FIUME	3
RISTORANTE	4
ENOTECA	5
TERRASSE	6
APERITIVO	7
MENÜVORSCHLÄGE	8
IN CUCINA PASSIONE	13
INFORMATIONEN	14
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	15

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

WILLKOMMEN IM AL FIUME

Italienische Küche mit sizilianischem Akzent – direkt an der Aare.

In unseren stilvollen Räumen und auf der grosszügigen Terrasse erleben Sie italienische Gastfreundschaft in einzigartiger Lage. Das Wasser in Sichtweite, viel Licht und mediterranes Flair schaffen den Rahmen für Anlässe, die in Erinnerung bleiben.

Unsere Küche verbindet klassische Rezepte mit moderner Leichtigkeit. Das sizilianische Team um Küchenchef **Davide Marino** arbeitet mit frischen, regionalen Produkten – authentische Aromen, klarer Geschmack, sorgfältig inszeniert.

Vom ersten Gespräch bis zum letzten Espresso begleiten wir Sie persönlich: **Gianni Lepore** (Inhaber), **Luis Ferreira und Federica Vetro** (Gastgeberteam) und **Davide Marino** (Küchenchef) sorgen gemeinsam dafür, dass Sie und Ihre Gäste entspannt geniessen – und Ihr Fest genauso wird, wie Sie es sich wünschen.

Beratung & Besichtigung – jederzeit nach Vereinbarung.

Reservierungen: al-fiume.ch/online-reservation



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

RISTORANTE

Zeitlose Eleganz mit Blick auf die Aare.

Kapazität: Bis 60 Personen – mit Enoteca kombiniert: bis 90 Personen.

Helles, warmes Ambiente, grosse Fenster und das Wasser in Sichtweite: Unser Ristorante verbindet stilvolle Ruhe mit mediterranem Flair. Hier entsteht der Rahmen für Anlässe, die in Erinnerung bleiben.

Für Bankette, Geschäftsessen oder Familienfeiern gestalten wir die Bestuhlung flexibel nach Ihren Bedürfnissen – von der kompakten Tafel bis zum grosszügigen Setting. Der Service ist aufmerksam und diskret, damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Gastgeberteam **Luis Ferreira und Federica Vetro** begleiten Sie persönlich – vom ersten Briefing bis zum letzten Espresso. So wird Ihr Anlass im Al Fiume entspannt, stilsicher und genau so, wie Sie es sich wünschen.



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

ENOTECA

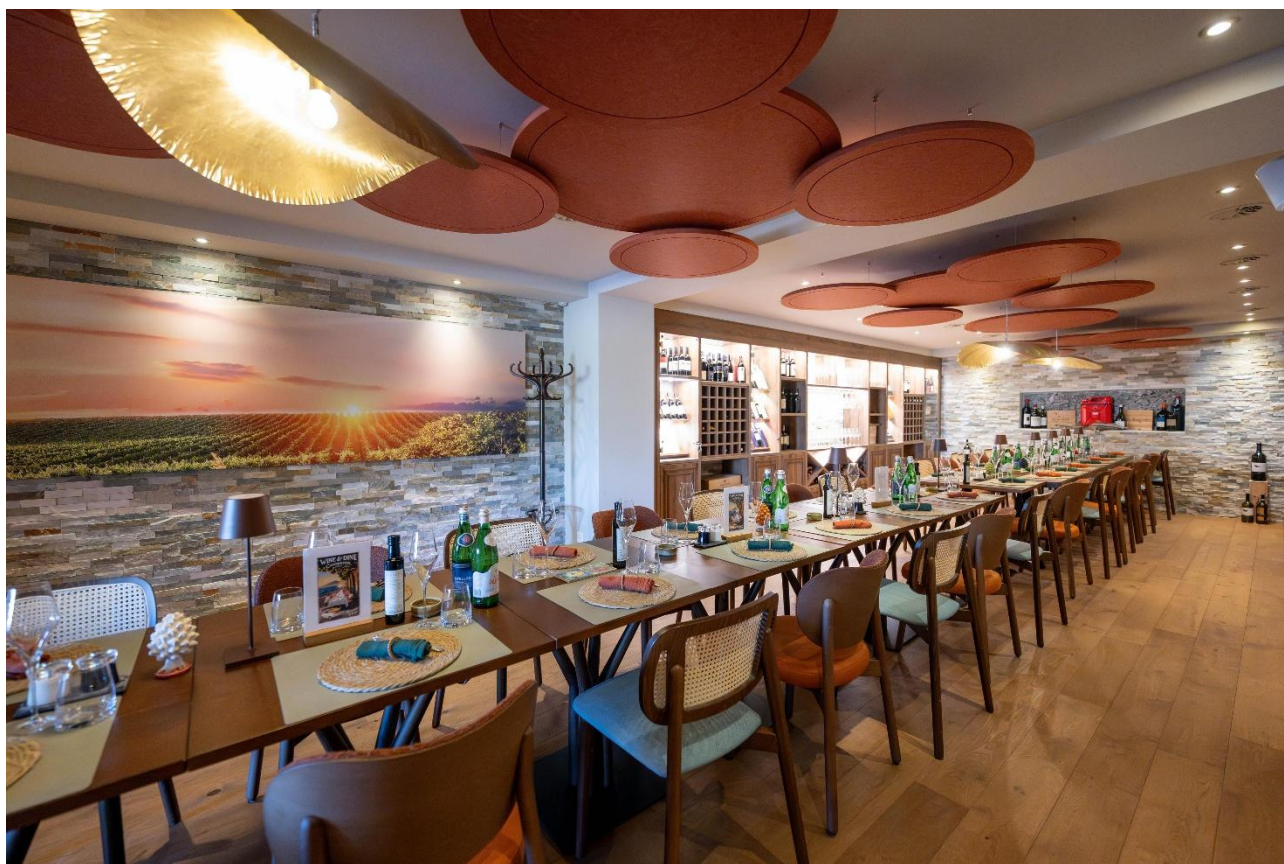
Wein & mediterranes Flair im privaten Rahmen.

Kapazität: Bis 30 Personen.

Ein separater Raum im Stil einer Enoteca: warm, intim und umgeben von erlesenen Weinen. Hier genießen Sie **ungestört** – ideal für Anlässe im kleinen Kreis.

Für **Apéros, Degustationen oder private Feiern** richten wir die Bestuhlung flexibel nach Ihren Wünschen: vom Steh-Apéro bis zur langen Tafel. Auf Wunsch empfehlen wir die passende Weinbegleitung zu Ihrem Menü – persönlich und stilsicher.

Unser Gastgeber team begleitet Sie persönlich – vom ersten Briefing bis zum letzten Glas.



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

TERRASSE

Unter freiem Himmel – direkt an der Aare.

Kapazität: Bis 150 Personen.

Grosszügig, grün und mit dem sanften Rauschen der Aare: Unsere Gartenterrasse ist ein Highlight für Anlässe im Freien. Das mediterrane Ambiente schafft eine Atmosphäre, die in Erinnerung bleibt.

Für **Empfänge, Apéros, Sommerhochzeiten, Jubiläen oder Firmenfeste** richten wir die Fläche flexibel ein – vom Steh-Apéro bis zur langen Tafel. Sonnenstoren und eine **stimmungsvolle Abendbeleuchtung** sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich bis in die späten Stunden wohlfühlen.

Bei unsicherer Witterung steht Ihnen eine entspannte **Alternative im Innenbereich** zur Verfügung – sorgfältig geplant, damit Ihr Anlass ohne Unterbruch weitergeht.

Unser Gastgeber team **Luis Ferreira & Federica Vetro** begleitet Sie persönlich – vom ersten Briefing bis zum letzten Glas – für ein Fest, das entspannt, stilicher und ganz auf Sie zugeschnitten ist.



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

APERITIVO

BASIC CHF 10.00 pro Person

CROSTINI FRITTI

Frittierte Brotscheiben mit Mozzarella und Schinken

FOCACCIA AL ROSMARINO

Focaccia mit Rosmarin

OLIVE CONDITE

Marinierte Oliven (Olivenmischung)

BRUSCHETTE MISTE

Gemischte Bruschette (z. B. mit Tomaten und Olivenpaste)

CLASSICO CHF 15.00 pro Person

Enthält zusätzlich zu **BASIC**:

MINI ARANCINE MISTE

Frittierte Reiskugeln gemischt: mit Ragù sowie mit Gemüse

SCAGLIE DI GRANA PADANO

Gehobelter Grana Padano

PREMIUM CHF 22.00 pro Person

Enthält zusätzlich zu **CLASSICO**:

SPIEDINI CAPRESI

Tomaten-Mozzarella-Spiesse

FINGER DI GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

Garnelen in Cocktailsauce

DELUXE CHF 30.00 pro Person

Enthält zusätzlich zu **PREMIUM**:

PIZZETTE SICILIANE

Kleine sizilianische Pizzen

GAMBERI IN TEMPURA CON SALSA AL PEPERONCINO DOLCE

Frittierte Garnelen in Tempurateig mit einer süssen Chili-Sauce



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

MENUVORSCHLÄGE

MENU 1 Fleisch

CHF 52.00 pro Person (3-Gang)

ANTIPASTO:

INSALATA TREVIGIANA

Italienischer Chicorée mit Rucola, Walnüssen und Parmesansplittern

PRIMO:

CALAMARATA ALLA BOLOGNESE

Ringförmige Pasta an einer Rindfleisch-Bolognese

DOLCE:

CANNOLO SICILIANO

Knusprige Teigröllchen gefüllt mit süßem Ricotta und traditionell verfeinert mit Pistazien

MENU 3 Fleisch

CHF 65.00 pro Person (3-Gang) Fleisch

ANTIPASTO:

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom Rind, mariniert

PRIMO:

RISOTTO CON ZUCCA ROSSA E GUANCIALE CROCCANTE

Risotto mit rotem Kürbis und knusprigem, luftgetrocknetem Speck

DOLCE:

PANNA COTTA CON SALSA AL CIOCCOLATO

Panna Cotta mit Schokoladensauce

MENU 2 Fleisch

CHF 58.00 pro Person (3-Gang)

ANTIPASTO:

CAPRESE CON BUFALA E PESTO DI BASILICO

Tomaten-Büffelmozzarellasalat mit Basilikumpesto

PRIMO:

LASAGNE EMILIANE

Das Original

DOLCE:

TIRAMISÙ CLASSICO

Das Original



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

MENUVORSCHLÄGE

MENU 4 Fisch

CHF 75.00 pro Person (4-Gang)

ANTIPASTO:

SALMONE MARINATO CON BURRATA

Marinierter Lachs mit Burrata

PRIMI:

PACCHERI CREMA DI GORGONZOLA E NOCI

Paccheri mit Gorgonzolacreme und Walnüssen

SECONDI:

TURBANTE DI PESCE CON PANE PROFUMATO ALLA SICILIANA

Fischröllchen mit gewürztem Brot

DOLCE:

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Cheesecake mit Waldfrüchten

MENU 5 Fisch

CHF 89.00 pro Person (4-Gang)

ANTIPASTO:

VITELLO TONNATO

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

PRIMI:

RAVIOLI DI VERDURE CON SALSA AL SALMONE E NOCCIOLE PIEMONTESI TOSTATE

Gemüseravioli mit Lachssauce und gerösteten piemontesischen Haselnüssen

SECONDI:

FILETTO DI ORATA CON CONTORNO DI SPINACI SALTATI ALL'AGLIO

Goldbrassenfilet (Orata) mit sautierten Spinatblättern und Knoblauch

DOLCE:

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI ROSSI

Millefeuille mit Vanillecreme und Früchten



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

MENUVORSCHLÄGE

MENU 6 Fleisch

CHF 95.00 pro Person (4-Gang)

ANTIPASTO:

ROAST BEEF DI MANZO CON SALS TARTARA E POMODORINI CONFIT

Roastbeef (zartrosa) mit Tartarsauce und confierten Kirschtomaten

PRIMI:

GNOCCHI CON SUGO DI CARNE E FILANGE'DI OSSOBUCO

Gnocchi mit Fleischsauce und feinen Streifen von Ossobuco

SECONDI:

PANCIA DI MAIALE CBT (COTTURA A BASSA TEMPERATURA) CON CIPOLLA STUFATA E DEMI GLACE'ALLE NOCCIOLE

Schweinebauch
(Niedertemperaturgarung) mit geschmorten Zwiebeln und Haselnuss-Demi-Glace

DOLCE:

CASSATA SICILIANA

Traditioneller sizilianischer Kuchen mit Vanillecreme und Früchten

MENU 7 Fleisch

CHF 110.00 pro Person (4-Gang)

ANTIPASTO:

TARTARE DI MANZO CON SCAGLIE DI TARTUFO

Rindertartar mit Trüffel

PRIMI:

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E COLATURA DI PROVOLA DOLCE

Risotto mit Steinpilzen und milder Provola-Note

SECONDI:

FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI

Zartes Rinderfilet, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus drei Pfeffersorten

DOLCE:

MINI PASTICCERIA DELLO CHEF

Kleine Patisserie-Auswahl des Küchenchefs (als Tischdekoration)



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

MENUVORSCHLÄGE

MENU 7 Vegetarisch

CHF 65.00 pro Person (3-Gang)

AMUSE BOUCHE

BIGNÈ AL GORGONZOLA

Salzige Windbeutel gefüllt mit Gorgonzola

ANTIPASTO:

FLAN DI ZUCCA E CROCCANTE DI PARMIGIANO

Kürbis-Flan mit knusprigem Parmesan

PRIMO:

RISOTTO CON VERDURE PESTO DI BASILICO E BURRATINA

Gemüserisotto mit Basilikumpesto und Burratina

DOLCE:

DOLCE DI CASTAGNE

Kastaniendessert

MENU 8 Vegetarisch

CHF 70.00 pro Person (3-Gang)

AMUSE BOUCHE

MOZZARELLINA FRITTA

Frittierte Mozzarellakugeln

ANTIPASTO:

SFORMATINO DI RICOTTA BRUNOISE DI VERDURE E MIELE

Gemüse-Ricotta-Auflauf mit Honig

PRIMO:

RAVIOLI RATATOUILLE BURRO E SALVIA

Ravioli Ratatouille an einer Butter-Salbeisauce

DOLCE:

CANNOLO AL CIOCCOLATO

Gefülltes Schokoladengebäck



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

MENUVORSCHLÄGE

MENU 9 Vegan

CHF 70.00 pro Person (4-Gang)

ANTIPASTO:

CAPONATA DI MELANZANE CON CROSTINO DI PANE

Auberginen-Caponata mit Brotroutons

PRIMI:

CANNELLONI AL RAGÙ DI VERDURE E SEITAN E BESCIAPELLA ALLO ZAFFERANO

Cannelloni mit Gemüse-Seitan-Ragù und
veganer Safran-Béchamel

SECONDO:

MILLEFOGLIE DI VERDURE CON COMPOSTA DI PEPERONI ROSSI E POLVERE DI OLIVE NERE

Geschichteter Blätterteig mit
Gemüsefüllung, Paprikakompott und
Oliven

DOLCE:

COPPA DI CREMA ALLA VANIGLIA, PISTACCHIO, MIRTILLI CRUMBLE DI CIOCCOLATO

Vanille-Pistazien-Heidelbeer-Creme mit
Schokoladencrumble



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

IN CUCINA PASSIONE

Küchenchef Davide Marino

Tradition trifft moderne Leichtigkeit – italienisch mit sizilianischem Akzent

Geboren in **Palermo** und von der Vielfalt Siziliens geprägt, hat **Davide Marino** seine Handschrift in renommierten Häusern geschärft – inspiriert von einer Kindheit, in der Kochen selbstverständlich war: Die eigene Familie und insbesondere seine Mutter weckten früh die Leidenschaft, die ihn bis in internationale Spitzenküchen führte. Heute bringt Davide diese Erfahrung ins Al Fiume – präzise, klar und nah am Produkt.

Er denkt jedes Gericht vom Geschmack her: **klare Aromen, präzise Zubereitung, frische, regionale Produkte**. Respekt vor den Zutaten und ein bewusster Umgang mit Ressourcen sind dabei kein Trend, sondern Haltung. Jede Komponente soll eine **Geschichte erzählen** – vom fruchtigen Olivenöl bis zur Eleganz eines gereiften Käses. So entstehen Gerichte, die nicht nur satt machen, sondern **Erinnerungen wecken** – mit einem unverkennbaren Hauch Sizilien.

Gemeinsam mit seiner Brigade übersetzt Davide italienische Klassiker in eine zeitgemässe Form, ohne ihr Wesen zu verlieren. Den perfekten Rahmen schafft das Zusammenspiel mit **Luis Ferreira** und **Federica Vetro**, den Gastgebern im Ristorante Al Fiume: **Unser Gastgeberteam** kuratiert die Weinkarte mit besonderem Augenmerk auf Sizilien und kleine Produzenten – und **empfiehlt** zu jedem Menü eine Weinbegleitung, die das Aromenspiel der Küche trägt, statt es zu übertönen.

„Ich koche einfach, präzise und mit einem Hauch Sizilien – damit aus einem guten Essen ein Moment wird, der bleibt.“ — **Davide Marino**



Chef de Cuisine **Davide Marino** (l)
und Chef **Emmanuele Miloro** (r)

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

INFORMATIONEN

Gut geplant – entspannt feiern.

- **Besondere Wünsche**
Aussergewöhnliche kulinarische Wünsche realisieren wir mit Vorlauf gerne – z. B. ganzer Fisch im Salzteig, T-Bone-Steak *alla Fiorentina*, Pasta aus dem Parmesanlaib oder frische weisse Trüffel. Geben Sie uns Ihre Wünsche bitte frühzeitig bekannt.
- **Allergien & Unverträglichkeiten**
Bitte informieren Sie uns rechtzeitig. Unsere Küche bietet passende Menüvarianten, damit alle sorglos geniessen können. Auf Wunsch beraten wir Sie persönlich.
- **Dekoration**
Eine stilvolle Grunddekoration ist inklusive. Zusätzliche Elemente wie Blumen, Kerzen oder individuelle Deko-Details organisieren wir gerne – oder setzen Ihre eigenen Ideen in Absprache um.
- **Menüwahl**
Für einen reibungslosen Service bitten wir um ein einheitliches Menü pro Gesellschaft im Voraus. Vegetarische Optionen und spezielle Ernährungsbedürfnisse stimmen wir individuell mit Ihnen ab.
- **Weinauswahl**
Unsere Weinkarte bietet eine breite Auswahl. Gerne empfehlen wir eine passende Weinbegleitung zu Ihrem Menü.
- **Transport**
Auf Wunsch organisieren wir Hin- und Rückfahrt für Ihre Gruppe über unsere Car-Partner.

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Transparent & fair – damit Ihre Planung gelingt.

- **Preise**

Alle Preise verstehen sich **pro Person** in Schweizer Franken (CHF), inkl. MwSt. Änderungen im Angebot bleiben vorbehalten.

- **Stornierungsbedingungen**

- **Bis 60 Tage vorher:** kostenfrei
- **59–30 Tage vorher:** 30 % des vereinbarten Gesamtbetrags
- **29–14 Tage vorher:** 60 % des vereinbarten Gesamtbetrags
- **Weniger als 14 Tage vorher:** 100 % des vereinbarten Gesamtbetrags

Bitte teilen Sie uns die **endgültige Gästezahl** spätestens **5 Tage vor Ihrem Anlass** mit. Bei unangemeldeter Reduktion gilt die **zuletzt gemeldete Personenzahl** als Grundlage der Rechnungsstellung.

Eine **Annullierung** muss **schriftlich** erfolgen.

- **Zahlung**

Einzelinkasso ist möglich bis zu einer **Gruppengrösse von 10 Personen**.

Ab 11 Personen bitten wir um **Zahlung per Rechnung**.

Firmen mit Sitz im Ausland begleichen die Rechnung bitte **vor Ort**.

- **Schäden**

Der **Veranstalter** haftet für Schäden an Räumen, Einrichtung und Mobiliar.

- **Gerichtsstand**

Es gelten unsere **aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen** für Veranstaltungen. **Gerichtsstand ist Bern**.