



MENU – FLOW FOOD

**ISST DU  
DANN  
BIST DU**

IF YOU EAT, YOU ARE

**STEIN & SEIN**  
RESTAURANT



## «EINLADEND & FEIN»

<b>DER KLASSIKER</b>	<b>13</b>
Nüsslersalat   Speck   Ei   Croûtons	
<b>WINTERSALAT</b>	<b>14</b>
Birnen   Granatapfel   geröstete Nüsse   Kürbiskerne   Justistaler Käsesplitter   hausgemachtes Mandarinen-Dressing	
<b>BEO-BEEF RINDSCARPACCIO «BERNER OBERLAND»</b>	<b>21</b>
marinierter Nüssler   frittierte Champignonköpfe   Trüffel-Mayonnaise Justistaler Hobelkäse	
<b>KÜRBIS-KOKOS-SUPPE</b>	<b>12</b>
Trilogie vom Kürbis süss-sauer	

## «FLEISCH & FEIN»

<b>BEO-BEEF SUURE MOCKE</b>	<b>36</b>
hausgemachter Kartoffelstampf   Saisongemüse   kräftige Rotweinsauce	
<b>SCHWEINSRAHMSCHITZEL MIT PILZRAHMSAUCE</b>	<b>31</b>
Saisongemüse   Butternudeln	
<b>POULETBRUST</b>	<b>33</b>
mariniert in Bergkräuterbutter   Kräuterrisotto   Wintergemüse	
<b>ROSA LAMMRÜCKEN</b>	<b>38</b>
Kartoffelgaletten   Rosmarin-Knoblauch Sauce   glasierte Babykarotten	
<b>SCHWEINSFILET IM PESTO-SPECKMANTEL</b>	<b>36</b>
Pommes Dauphine   Cognac Rahmsauce   Kürbisragout	

## «FISCH & FEIN»

<b>GEBACKENE FORELLENKNUSPERLI AUS RUBIGEN</b>	<b>33</b>
Pommes Frites   Salat   Tartar Sauce	



## «VEGETARISCH & FEIN»

<b>«RISOTTO MAL ANDERS»</b>	<b>27</b>
Wintergemüse   Hausgemachter gebackener Amsoldinger Rauchkäse Zwetschgen Aceto	
<b>«FONDUE TRIFFT AUF PASTA»</b>	<b>26</b>
Ricotta-Kräuter-Quadrolini   Hausgemachte Fonduesauce geröstetes Brot   Kartoffeln	

## «VEGAN & FEIN»

<b>HANDGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI</b>	<b>26</b>
Kürbiswürfel   Champignons   Rahmsauce   Kürbiskerne	

## «KLEIN & FEIN» (Nur für Kinder)

<b>TOMATENSUPPE MIT RAHMHAUBE</b>	<b>6</b>
<b>KLEINER BLATTSALAT</b>	<b>5</b>
<b>HÖRNLI &amp; GEHACKTES MIT REIBKÄSE</b>	<b>9</b>
wahlweise mit gehacktem Rindfleisch oder Tomatensauce	
<b>SCHWEINSSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE</b>	<b>9</b>
Nudeln   glasiertes Gemüse	
<b>CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES</b>	<b>9</b>
<b>KINDERGLACE</b>	<b>6</b>
Elefant oder Kuh	



## «SÜSS & FEIN»

<b>ORIGINAL MEIRINGER MERINGUES</b>	<b>13</b>
Vanilleglace   Rahm   Kakaopulver	
<b>ÜBERRASCHUNG</b>	<b>13</b>
kleines Dessertbuffet aus der Küche mit dreierlei Süssigkeiten	
<b>SCHWEIZER TOBLERONE</b>	<b>13</b>
Hausgemachtes Tobleronenmousse   Schokoladensauce Vanilleglace   Früchtegarnitur	
<b>COUPE DÄNEMARK</b>	<b>12</b>
Vanilleglace   flüssige Schokolade   Schokoladensplitter   Rahm	
<b>COUPE NESSELRODE</b>	<b>14</b>
Vermicelles   Vanilleglace   Meringues   Rahm	
<b>TRILOGIE VON DER MANDARINE</b>	<b>14</b>
Törtchen   Sorbet   eingelegte Mandarinen	



TRINKEN - DRINKING

**KALT  
UND  
WARM**

COLD AND WARM

**STEIN & SEIN**  
RESTAURANT



# GETRÄNKE

## «APERITIF»

Prosecco		1dl	CHF	8
Aperol Spritz			CHF	12
Hugo			CHF	12
Gespritzter Weisswein sauer   süss			CHF	9
Martini Bianco	15%	4cl	CHF	8
Campari	25%	4cl	CHF	8
Campari mit Zusatz	25%	4cl	CHF	10
Cynar	16.5%	4cl	CHF	8
Cynar mit Zusatz	16.5%	4cl	CHF	10
Sanbitter		1dl	CHF	6.5

## «KALT»

Mineralwasser mit   ohne	33cl	CHF	5	1 Liter	CHF	11.5
Rivella rot	33cl	CHF	5			
Coca Cola   Coca Cola Zero	33cl	CHF	5			
Fanta   Elmer Citro	33cl	CHF	5			
Apfelshorley	33cl	CHF	5			
Hausgemachter Eistee	33cl	CHF	5.5			

## «BIER»

Rugenbräu Spezial Hell	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu Zwickel Bügel	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu Panaché	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu Alkoholfrei	33cl	CHF	5.5

## «WARM»

Kaffee   Espresso   Ristretto   Tee		CHF	4.8
Cappuccino   Milchkaffee		CHF	5.8
Latte Macchiato		CHF	6
Schokolade   Ovomaltine heiss oder kalt		CHF	5.5
Chai Latte		CHF	6.5

## «DIGESTIF»

Eigerwasser «Höhlenzwetschgen»	42%	2cl	CHF	12
Eigerwasser «Vieille Prune»	42%	2cl	CHF	12
Eigerwasser «Vieille Poire Williams»	35%	2cl	CHF	12
Grappa Barbera	41%	2cl	CHF	14
Swiss Crystal Gin	46%	4cl	CHF	12
Swiss Gold Vodka	40%	4cl	CHF	10
Appenzeller	29%	4cl	CHF	8



**WEIN GENUSS - WINE PLEASURE**

**EINFACH  
FLIESSEN  
LASSEN**

**JUST LET IT FLOW**

**STEIN & SEIN**  
RESTAURANT



# WEINGENUSS

## «OFFENWEINE»

### WEISS

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	1dl	8.-
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2022	1dl	8.-

### ROT

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	1dl	8.-
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piemont Italien	2020	1dl	9.-



## «WEISSWEINE»

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	75cl	49.-
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2022	75cl	46.-
Sauvignon Blanc Vaudois AOC «Emblem» La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2022	75cl	44.-
Zizerser Riesling x Sylvaner AOC Weingut Philipp Grendelmeier, Graubünden Schweiz	2022	75cl	49.-

## «ROTWEINE»

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	75cl	49.-
«Escargot» Assemblage Rouge Vaudois La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2022	75cl	45.-
Bolgheri Rosso AOC «Peàn» Franco Batzella, Toskana Italien	2021	75cl	69.-
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piemont Italien	2020	75cl	59.-