



MENU – FLOW FOOD

**ISST DU
DANN
BIST DU**

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN
RESTAURANT



BANKETT-MENÜS

«REGIONAL & FEIN»

CHF 57 pro Person

Burattini
auf Ratatouille-Tatar
mit Kräuterschaum &
gehobelter Belperknolle

Ribelmais-Poulardenbrust
auf Merliger-Weissweinrisotto
Petersilienschaumsauce
mit glasiertem Pattison Gemüse

oder vegetarisch

Zucchetti-Picatta
auf Merliger-Weissweinrisotto
Petersilienschaumsauce
mit glasiertem Pattison Gemüse

Hausgemachtes Honig-Joghurt-
Mousse mit saisonalem Sorbet &
marinierten Früchten

«PRICKELND & FEIN»

CHF 57 pro Person

Pastinaken-Vanillen-Cremesuppe
mit Butterstange & Paprikaöl

Schweinsfilet im Speckmantel
auf glasiertem Gemüse
mit Cognac-Rahmsauce
dazu Pommes-Williams

oder vegetarisch

Gebratenes Forellenfilet
aus der Grabenmühle Sigriswil
auf Zitronenrisotto
mit Proseccoschaumsauce &
Saisongemüse

Zwetschgen-Sorbet
mit Höhlenzwetschgen vom
Grünenbergpass



BANKETT-MENÜS

«KLASSISCH & FEIN»

CHF 72 pro Person

Bunter Blatsalat
mit frischen Sprossen, Brotchips
gehobeltem Stockhorn Mutschli
und Hausdressing

Beo Beef Rinds-Entrecôte
auf Chiplotti-Radieschen Gemüse
mit Portwein-Balsamicosauce
und Trüffelpolenta-Taler

oder vegetarisch

Austernpilze «Berner Art»
mit gartenfrischem Saisongemüse
Butter-Pappardelle

Hausgemachtes Höhlentiramisu
auf Pistaziencreme
mit frischen Früchten

«FISCH & FEIN»

CHF 72 pro Person

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig aus Blumenstein
auf Mesclun-Bereensalat &
Kräuter-Vinaigrette

Swiss Alpine Egli
auf glasiertem Gemüse
mit Salbei-Specksauce
und Spinatgnocchi

oder vegetarisch

Gebratene Spinatgnocchi
mit gerösteten Pinienkernen
Zitronenschaumsauce &
frittiertem Rucola

Hausgemachtes
Schokoladenküchlein
auf schokoladenspiegel
mit Vanilleglace
Schoko-Crumble & Früchten





BANKETT-MENÜS

«ZART & FEIN»

CHF 87 pro Person

Saisonale Pilzterrine
auf Crème fraîche Dip
mit marinierten Salatspitzen
und Kräuterkresse

Merliger Weissweinsuppe
mit Ruccolastroh &
Haselnussknusper

Am stückgebratenes
Beo-Beef Rindsfilet
mit Kartoffelgratin & in Butter
geschwenktes Gartengemüse

oder vegetarisch

Hausgemachte
Couscous-Quinoa-Gemüsetätschli
auf Süsskartoffelpüree
mit Zitronensauce &
glasierten Gurkenperlen

Trilogie von der Schokolade

«EDEL & FEIN»

CHF 92 pro Person

Duett von der Forelle
Geräucherte Sigriswiler Forelle
auf Apfel-Forellentatar
mit Dillschaum & Pfefferhippe

Pastinaken-Trüffelcremsuppe
mit Kräuter-Blätterteigstange &
Trüffelschaum

Zartes Kalbsrückensteak
mit Morchelsauce
Butter-Pappardellen &
saisonalem Gemüse

oder vegetarisch

Zitronenravioli
auf Kräuter-Peperonata &
gehobelter Belperknolle

Himbeer-Blondie
mit frischen Beeren
Waldbeeren-Pulp &
Himbeersorbet





BANKETT-MENÜS

«GOURMET & FEIN»

CHF 112 pro Person

Handgeschnittenes
Beo-Beef Tatar
auf Portweinglasur
mit knusprigem Brioche
Sensschaum, Kapernäpfel &
Gurkenperlen

Hausgemachte
Karotten-Ingwersuppe
mit Apfelschaum &
Ingwer-Popcorn

In Kaffee-Rub mariniertem
Kalbshohrücken rosa gegart
auf Frühlingkartoffeln
mit Kaffee-Jus &
glasiertem Gemüse

oder vegetarisch

Ravioli
gefüllt mit Frischkäse
auf Tomatencoulis
mit Basilikumschaum &
frischem Basilikum

Käsevariation von
Käserei Amsoldingen
mit Fruchtebrot & Birnensenf

Sorbetvariation
mit saisonalen Früchten

«VEGAN & FEIN»

CHF 85 pro Person

Zweifarbiges Randencarpaccio
mit New-Roots Frischkäsenocken
gerösteten Baumnüssen &
mariniertem Portulak

Apfel-Sellerie Schaumsüppchen
Apfelchips & Apfelperlen

Kichererbsen-Gemüse Curry
mit schwarzem Reis
frittierten Falafel &
Glasnudeln

Karottenrolle
gefüllt mit
Basilikum-Pesto-Risotto
glasierten Cherrytomaten
Karottenstroh & Kräutersauce

Saisonaler Streuselkuchen
mit Zitronensorbet &
frischen Früchten



MENUS ZUR EIGENEN AUSWAHL

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing	CHF 11
Gebackenes Sigriswiler Mutschli auf Mesclun-Randensalat mit Apfelchips & Honig-Vinigrette	CHF 15
Burrata auf Ratatouille mit frischen Kräutern, gehobelter Belperknolle, Basilikumöl & Basilikumschaum	CHF 16
Duett von der Grabenmühle Sigriswil Forelle auf Apfel-Forellentatar mit Dillschaum, Pfefferhippe & Randenperlen	CHF 19
Handgeschnittenes Beo-Beef Tatar auf Portweinglasur mit Knusprigem Brioche, Senfschaum, Kapernäpfel Gurkenperlen & gehobeltem Justistaler Alpkäse	CHF 23

SUPPEN

Merliger Weissweinsuppe mit Ruccolastroh & Haselnussknusper	CHF 13
Pastinaken-Vanillen-Cremesuppe mit Butterstange & Petersilienschaum	CHF 13
Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe mit Sigriswiler Trockenfleischstreifen & Butterstange	CHF 14

ZWISCHENGÄNGE

Zitronenravioli auf lauwarmen Ratatouille mit Basilikumschaum & Belperknolle	CHF 17
Auf der Haut gebratens Thunersee-Forellenfilet auf Blattspinat mit Pommes-Parisiene, Petersilienschaum & Dillspitzen	CHF 21



MENUS ZUR EIGENEN AUSWAHL

FLEISCH

Schweinschalsbraten	CHF 29
Schweinsfilet	CHF 34
Beo-Beef Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten	CHF 47
Beo-Beef Rindsfilet	CHF 56
Kalbshohrücken rosa gebraten	CHF 47
Kalbsgeschnetzeltes Berner Art	CHF 44

FISCH

Gebratenes Forellenfilet aus der Grabenmühle	CHF 43
Swiss-Alpine Lachs aus dem Bündnerland auf der Haut gebraten	CHF 45
Swiss-Alpine-Egli	CHF 47

Saucen Zur Auswahl:

Cognacrahmsauce, Sauce-Bernaise, Merliger Weissweinsauce, Kräuterbutter, Pilzrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Trüffeljus, Speck-Salbei Rahmsauce

Beilage:

Nudeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Williams, Merliger Weissweinrisotto

VEGETARISCH

Frittierte Spinatfalafelbällchen (vegan) auf hausgemachtem Süsskartoffel-Limetten-Püree mit Blumenkohl, Broccoligemüse und veganem Joghurt-Dip	CHF 28
Hausgemachtes Couscous-Quinoa-Gemüsetätschli auf Dattel-Rosinen-Reis mit Zitronensauce & glasierte Gurkenperlen	CHF 28
Zitronenravioli auf lauwarmen Ratatouille mit Basilikumschaum & Belperknolle	CHF 27
Risotto in saisonaler Variation mit Justistaler Käse	CHF 25



DESSERTS

Meiringer-Meringue mit Vanilleglace & Rahm	CHF 12
Stein & Sein Dessertvariation	CHF 15
Überraschungstrilogie mit Kaffee oder Espresso	
Veganer saisonaler Streuselkuchen	CHF 14
mit Zitronensorbet & frischen Früchten	
Hausgemachtes Höhlentiramisu	CHF 14
auf Pistaziencreme mit frischen Früchten	
Erfrischendes Himbeermousse	CHF 14
auf Stracciatella-Blondies mit Beergel & Hippe	
Duett von der Schokolade	CHF 13
mit Erdbeergel & Milchschaum	



TRINKEN - DRINKING

**KALT
UND
WARM**

COLD AND WARM

STEIN & SEIN

RESTAURANT



GETRÄNKE

«APERITIF»

Prosecco		1 dl	8.00
Aperol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Gespritzter Weisswein sauer			8.00
Martini Bianco	15%	4 cl	8.00
Campari	25%	4 cl	8.00
Campari mit Zusatz	25%	4 cl	10.00
Cynar	16.5%	4 cl	8.00
Cynar mit Zusatz	16.5%	4 cl	10.00
Appenzeller	29%	4 cl	8.00

«KALT»

Mineralwasser mit / ohne Gas	33 cl	5.00	1 Liter	11.50
Rivella rot	33 cl	5.00	1 Liter	12.50
Coca Cola	33 cl	5.00	1 Liter	12.50
Coca Cola Zero	33 cl	5.00		
Apfelshorley	33 cl	5.00	1 Liter	12.50
Eistee	33 cl	5.00		

«BIER»

Rugenbräu Spezial Hell		33 cl	5.50
Rugenbräu Zwickel Bügel		33 cl	5.50
Rugenbräu Panaché		33 cl	5.50
Rugenbräu Alkoholfrei		33 cl	5.50

«WARM»

Kaffee/ Espresso/ Ristretto / Tee			4.80
Cappuccino/ Milchkaffee			5.80
Latte Macchiato			6.00
Schokolade / Ovomaltine heiss oder kalt			5.50
Zwetschgen-Luz			8.00

«DIGESTIF»

Eigerwasser «Höhlenzwetschgen»	42%	2 cl	12.00
Eigerwasser «Grappandré»	42%	2 cl	12.00
Eigerwasser «Vieille Prune»	42%	2 cl	12.00
Eigerwasser «Vieille Poire Williams»	35%	2 cl	12.00
Eigerwasser «Honigchrüter»	37%	2 cl	12.00
Fleur de Bière	43%	2 cl	14.00
Grappa Barbera	41%	2 cl	14.00
Swiss Crystal Gin	46%	4 cl	12.00
Swiss Mountain Whisky Liqueur	27%	4 cl	12.00
Swiss Gold Vodka	40%	4 cl	10.00



WEIN GENUSS - WINE PLEASURE

**EINFACH
FLIESSEN
LASSEN**

JUST LET IT FLOW

STEIN & SEIN
RESTAURANT



WEINGENUSS

«OFFENWEINE»

WEISS

Terre di Gudo Bianco DOC
Tamborini

TI Schweiz 1dl 6.-

«Stein & Sein» Chardonnay
Niklaus Wittwer, Sion

VS Schweiz 1dl 8.-

Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC
Adrian und Diego Mathier, Salgesch

BE Schweiz 1dl 8.-

ROT

Runchet Rosso IGT
Tamborini

TI Schweiz 1dl 6.-

«Stein & Sein» Assemblage Rouge
Niklaus Wittwer, Sion

VS Schweiz 1dl 8.-

Pinot Noir AOC
Krebs & Steiner, Bielersee

BE Schweiz 1dl 8.-

ROSÉ

Oeil de Perdrix AOC

VD Schweiz 1dl 6.-



«WEISSWEINE»

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Sion	2022	VS Schweiz	75cl	49.-
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2022	VS Schweiz	75cl	46.-
Johannisberg, Mont Fleuri AOC Charles Bonvin, Sion	2022	VS Schweiz	75cl	55.-
Vermentino di Sardegna DOC Azienda Agricola Deriu Gavino, Sardinien	2022	Italien	75cl	44.-
Pinot Grigio DOC Borgo Stajnbach, Veneto	2022	Italien	75cl	45.-

«ROTWEINE»

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Sion	2022	VS Schweiz	75cl	49.-
Pinot Noir AOC Krebs & Steiner, Bielersee	2022	BE Schweiz	75cl	48.-
Pinot Merlot, Clos de Château AOC Charles Bonvin, Sion	2021	VS Schweiz	75cl	60.-
Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2020	VS Schweiz	75cl	70.-
Lagrein Alto Adige DOC Ritterhof Kellerei, Südtirol	2021	Italien	75cl	72.-
Amarone Classico DOCG San Rustico, Valgatarà di Marano Venetien	2019	Italien	75cl	80.-
Rosso di Montalcino DOC Tenuta Col d'Orcia, Montalcino Toskana	2019	Italien	75cl	95.-