



MENU – FLOW FOOD

ISST DU DANN BIST DU

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN
RESTAURANT



«EINLADEND & FEIN»

DER KLASSIKER

14

Nüsslersalat | Speck | Ei | Croûtons

WINTERSALAT

14

Birnen | Granatapfel | geröstete Nüsse | Kürbiskerne
Justistaler Käsesplitter | hausgemachtes Mandarinen-Dressing

SCHWARZWURZEL-GRANATAPFELSALAT

17

Mariniertem Nüssler | geflämpter Honig-Ziegenkäse
geröstete Baumnüsse | Randen Gel | Sprossen

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

12

Trilogie vom Kürbis

«FLEISCH & FEIN»

AM STÜCK GESCHMORTE BEOBEEF RINDSBACKEN

38

Hausgemachter Kartoffel-Pastinaken-Stampf | Wintergemüse
Rotweinsauce

SCHWEINSSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE

32

Wintergemüse | Butternudeln

MARINIERTE POULETBRUST

33

Kräuterrisotto | Wintergemüse | Café de Paris Sauce

SOUS VIDE GEGARTE ENTENKEULE AUS DEM APPENZELL

38

Kartoffel-Taler | dunkle Zitronengrasssauce | Wintergemüse

BOEUF STROGANOFF

44

Butternudeln | gebackene Champignon-Köpfe | Wintergemüse

«FISCH & FEIN»

GEBACKENE FISCHKNUSPERLI AUS RUBIGEN

33

Pommes Frites | Salat | Tartar Sauce



«VEGETARISCH & FEIN»

RISOTTO «WALD & WINTER» 27

Steinpilze | Marroni | Parmesan | Rosenkohl-Chips

STEINPILZ-FRISCHKÄSE-RONDELLEN IM EIERTEIG 27

Salbeibutter | geröstete Nüsse | Parmesan

«VEGAN & FEIN»

HANDGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI 28

Kürbiswürfel | Champignons | Kürbiskerne | Wirsinggemüse

«FONDUE AM FELS»

(NUR ERHÄLTLICH IM TANNENWALD. PREISE PRO PERSON)

FONDUE KLASSISCH AUS AMSOLDINGEN (200GR) 29

Brot | Essiggemüse

5

zusätzlich wählbar: Kartoffeln

5

zusätzlich wählbar: Kirsch 2cl

«SÜSS & FEIN»

ORIGINALE MEIRINGER MERINGUES 13

Vanilleglace | Rahm | Kakaopulver

ÜBERRASCHUNG 13

Kleines Dessertbuffet aus der Küche mit dreierlei Süßigkeiten

COUPE DÄNEMARK 13

Vanilleglace | flüssige Schokolade | Schokoladensplitter | Rahm

HAUSGEMACHTES GRAND MARNIER PARFAIT 13

Schokoladenbrownies | marinierte Orangenfilets | Haselnuss-Streusel



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 Rosso	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 Apfelschorle	33cl	CHF	5			
Hausgemachter Eistee	33cl	CHF	5.5			

«BIER»

Rugenbräu Spezial Hell	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu Zwickel Bügel	33cl	CHF	6
Rugenbräu Panaché	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu Alkoholfrei	33cl	CHF	5.5

«WARM»

Kaffee Espresso Ristretto Tee		CHF	5
Cappuccino Milchkaffee		CHF	6
Latte Macchiato Doppio		CHF	6.5
Schokolade Ovomaltine heiss oder kalt		CHF	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	2023	1dl	8
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2023	1dl	8

ROT

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2023	1dl	8
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piemont Italien	2022	1dl	9



«WEISSWEINE»

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2023	75cl	54
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2023	75cl	54
Sauvignon Blanc Vaudois AOC «Emblem» La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2023	75cl	49
Zizerser Riesling x Sylvaner AOC Weingut Philipp Grendelmeier, Graubünden Schweiz	2023	75cl	49

«ROTWEINE»

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2023	75cl	54
«Escargot» Assemblage Rouge La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2022	75cl	49
Bolgheri Rosso AOC «Peàn» Franco Batzella, Toskana Italien	2021	75cl	61
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piemont Italien	2022	75cl	56
GR-174 Priorat DOG Katalonien, Spanien	2023	75cl	54