

MENU - FLOW FOOD

ISST DU DANN BIST DU

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN
RESTAURANT



«EINLADEND & FEIN»

DER KLASSIKER Nüsslersalat Speck Ei Croûtons	14
HERBSTSALAT Trauben Granatapfel Baumnüsse Kürbiskerne Birnen hausgemachtes Birnendressing	14
RANDEN-ZIEGENKÄSE Randen-Carpaccio geflämmter Honig-Ziegenkäse Nüsslersalat Baumnusssplitter Kürbis süss-sauer	17
SELLERIE-APFEL-SUPPE Curry Popcorn Kerne	12
«WILD & FEIN»	
HIRSCHPFEFFER NACH ART DES HAUSES hausgemachte Spätzli Rotkraut Rosenkohl Marroni Apfel Mirza	37
ROSA GEBRATENES HIRSCH-ENTRECÔTE Marroni-Serviettenknödel Rotkraut Dörrzwetschgen-Sauce Rosenkohl-Chips	45
KURZGEBRATENES REHSCHNITZEL MIT WILDRAHMSAUCE hausgemachte Spätzli Rotkraut Marroni Apfel Mirza	43
«FLEISCH & FEIN»	
SCHWEINSSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE Butternudeln Saisongemüse	32
POULETBRUST MIT DÖRRZWETSCHGENSAUCE Marroni-Risotto I geröstete Kürbiskerne I Rosenkohl-Chips	33



«FISCH & FEIN»

GEBACKENE FISCHKNUSPERLI AUS RUBIGEN Pommes Frites Salat Tartar Sauce	33
LOSTALLO LACHS Pommes Noisette Saisongemüse hausgemachte Dill-Rahmsauce	41
«VEGETARISCH & FEIN»	
HERBSTLICHER GEMÜSETELLER hausgemachte Spätzli Herbstgarnitur	28
WILDES RISOTTO Marroni-Risotto geröstete Kürbiskerne Rosenkohl-Chips	28
«VEGAN & FEIN»	
HANDGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI Steinpilze Kürbis geröstete Nüsse Rosenkohl-Chips	28
«SÜSS & FEIN»	
ORIGINALE MEIRINGER MERINGUES Vanilleglace Rahm Kakaopulver	13
ÜBERRASCHUNG Kleines Dessertbuffet aus der Küche mit dreierlei Süssigkeiten	13
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace flüssige Schokolade Schokoladensplitter Rahm	13
COUPE NESSELRODE Vanilleglace Vermicelles Meringue Rahm	14
LAUWARMES BROWNIE MIT EIERLIKÖRGLACE auf Birnenkompott	14



TRINKEN - DRINKING

KALT UND WARM

COLD AND WARM

STEIN & SEIN
RESTAURANT



GETRÄNKE

«APERITIF»

Prosecco Aperol Spritz Hugo Gespritzter Weisswein sauer süss Martini Bianco Campari Campari mit Zusatz Cynar Cynar mit Zusatz Sanbitter	5		15% 25% 25% 16.5% 16.5%	4cl 4cl 4cl 4cl 4cl 1dl	CHF CHF CHF CHF CHF CHF CHF CHF	8 12 12 9 8 8 10 8 10 6.5
	«	KALT»				
Mineralwasser mit ohne Rivella rot Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Elmer Citro Apfelschorle Eistee Beatus	33cl 33cl 33cl 33cl 33cl	CHF CHF CHF CHF	5 5 5 5 5.5	1 Lite	r CHF	11.5
	«	BIER»				
Rugenbräu Spezial Hell Rugenbräu Zwickel Bügel Rugenbräu Panaché Rugenbräu Alkoholfrei				33cl 33cl 33cl 33cl	CHF CHF CHF	5.5 6 5.5 5.5
	«V	VARM	»			
Kaffee Espresso Ristretto Tee Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato Doppio Schokolade Ovomaltine heiss od Chai Latte					CHF CHF CHF CHF	5 6 6.5 5 6.5
	«DI	GESTI	IF»			
Eigerwasser «Höhlenzwetschgen» Eigerwasser «Vieille Poire» Eigerwasser «Kirsch» Eigerwasser «Williams» Grappa Barbera Paesanella Swiss Crystal Gin & Tonic Swiss Gold Vodka Appenzeller Two Lakes Whisky			42% 35% 40% 43% 41% 46% 40% 29% 40%	2cl 2cl 2cl 2cl 2cl 4cl 4cl	CHF CHF CHF CHF CHF CHF CHF	12 12 12 12 10 15 10 8 12



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	52
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2023	75cl	52
Sauvignon Blanc Vaudois AOC «Emblem» La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2023	75cl	48
Zizerser Riesling x Sylvaner AOC Weingut Philipp Grendelmeier, Graubünden Schweiz	2023	75cl	49
«ROTWEINE»			
«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2023	75cl	52
«Escargot» Assemblage Rouge La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2022	75cl	49
Bolgheri Rosso AOC «Peàn» Franco Batzella, Toskana Italien	2021	75cl	65
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piemont Italien	2022	75cl	56
GR-174 Priorat DOG Katalonien, Spanien	2023	75cl	52