MENU – FLOW FOOD

# ISST DU DANN BIST DU

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN

RESTAURANT

## «EINLADEND & FEIN»

**BUNTER BLATTSALAT** **12**

**SOMMERSSALAT** **14**
Amsoldinger Gartenkräuter-Splitter | Croûtons | Zitronenvinaigrette | frische Blaubeeren | Aprikosen | gelbe Zucchetti | geröstete Nüsse

**BURRATA** **17**
Datteltomaten mariniert mit hausgemachtem Pesto | Rucola | geröstete Nüsse

**TOMATEN TRAUM** **12**
Tomatensuppe | Chutney | Antipasti

## «FLEISCH & FEIN»

**POULETBRUST** **33**
mariniert in Café de Paris Butter | frisches Ofengemüse-Risotto | frische Sprossen | frittierter Rucola

**SCHWEINSRAHMSCHNITZEL** **32**
Pilzrahmsauce | Butternudeln | Sommergemüse

**KALTES BEO-ROASTBEEF** **36**
Tartar Sauce | frischer Blattsalat | Datteltomaten | Twister Frites

**BEOBEEF RINDSHOHRÜCKEN STEAK** **42**
Süsskartoffel-Limetten-Honig Püree | Sommergemüse | Holunder-Balsamico Sauce

**STEIN & SEIN BURGER** **31**
BeoBeef Burger | Raclettekäse | Coleslaw | hausgemachte Sauce | Spiegelei | Speck | Pommes Frites

Zusatzgedeck CHF 4.50

Bei **Allergien** und **Unverträglichkeiten** wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeitenden. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## «FISCH & FEIN»

**GEBACKENE FISCHKNUSPERLI AUS RUBIGEN** **33**
Pommes Frites | Salat | Tartar Sauce

**LOSTALLO LACHS** **39**
Swissalpine Lachs Tranche | Sommergemüse | Pommes Noisette | Zitronengras-Limetten-Sauce

## «VEGETARISCH & FEIN»

**SOMMERRISOTTO** **26**
Weissweinrisotto | frisches Ofengemüse | geröstete Pinienkerne | frittierter Rucola

## «VEGAN & FEIN»

**FRISCHE KRÄUTER-SPINATGNOCCHI** **26**
Basilikum Pesto | geröstete Nüsse | Cherrytomaten | frittierter Rucola | Aceto

## «SÜSS & FEIN»

**ÜBERRASCHUNG** **13**
Kleines Dessertbuffet aus der Küche mit dreierlei Süssigkeiten

**SCHWEIZER TOBLERONE** **13**
Hausgemachtes Tobleronenmousse | Schokoladensauce | Vanilleglace | frische Früchte

**COUPE DÄNEMARK** **13**
Vanilleglace | flüssige Schokolade | Schokoladensplitter | Rahm

**APRIKOSEN TRILOGIE** **13**
Hausgemachtes Aprikosen Mousse-Tartelette | Aprikosen Sorbet | flambierte Aprikosen | Aprikosen-Gel

Zusatzgedeck CHF 4.50

Bei **Allergien** und **Unverträglichkeiten** wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeitenden. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

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 \| Apfelschorle | 33cl | CHF | 5 | | |
| Eistee Beatus | 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 Poire» | 35% | 2cl | CHF | 12 |
| Eigerwasser «Kirsch» | 40% | 2cl | CHF | 12 |
| Eigerwasser «Williams» | 43% | 2cl | CHF | 12 |
| Grappa Barbera Paesanella | 41% | 2cl | CHF | 10 |
| Swiss Crystal Gin & Tonic | 46% | | CHF | 15 |
| Swiss Gold Vodka | 40% | 4cl | CHF | 10 |
| Appenzeller | 29% | 4cl | CHF | 8 |
| Two Lakes Whisky | 40% | 4cl | CHF | 12 |

WEIN GENUSS – WINE PLEASURE

# EINFACH FLIESSEN LASSEN

JUST LET IT FLOW

STEIN & SEIN

RESTAURANT

# WEINGENUSS

## «OFFENWEINE»

### WEISS

| | | | |
|---|---|---|---|
| «Stein & Sein» Chardonnay<br>Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz | 2023 | 1dl | 8 |
| Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC<br>Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz | 2023 | 1dl | 8 |

### ROT

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Die Jahrgänge der Weine können variieren.

## «WEISSWEINE»

| | | | |
|---|---|---|---|
| «Stein & Sein» Chardonnay<br>Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz | 2023 | 75cl | 52 |
| Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC<br>Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz | 2023 | 75cl | 52 |
| Sauvignon Blanc Vaudois AOC «Emblem»<br>La Cave de la Côte, Waadt Schweiz | 2023 | 75cl | 48 |
| Zizerser Riesling x Sylvaner AOC<br>Weingut Philipp Grendelmeier, Graubünden Schweiz | 2023 | 75cl | 49 |

## «ROTWEINE»

| | | | |
|---|---|---|---|
| «Stein & Sein» Assemblage Rouge<br>Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz | 2023 | 75cl | 52 |
| «Escargot» Assemblage Rouge<br>La Cave de la Côte, Waadt Schweiz | 2022 | 75cl | 49 |
| Bolgheri Rosso AOC «Peàn»<br>Franco Batzella, Toskana Italien | 2021 | 75cl | 65 |
| Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci»<br>Tenute Neirano, Piemont Italien | 2022 | 75cl | 56 |
| GR-174 Priorat DOG<br>Katalonien, Spanien | 2023 | 75cl | 52 |

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Die Jahrgänge der Weine können variieren.