



MENU – FLOW FOOD

**ISST DU
DANN
BIST DU**

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN
RESTAURANT



BANKETT-MENÜS

«REGIONAL & FEIN»

CHF 59 pro Person

Burattini
Ratatouille-Tatar
Kräuterschaum
gehobelte Belperknolle

Ribelmais-Poulardenbrust
Weissweinrisotto
Petersilienschaumsauce
glasiertes Pattison Gemüse

oder vegetarisch

Zucchetti-Picatta
Weissweinrisotto
Petersilienschaumsauce
glasiertes Pattison Gemüse

Hausgemachtes
Honig-Joghurt-Mousse
saisonales Sorbet
marinierte Früchte

«PRICKELND & FEIN»

CHF 62 pro Person

Pastinaken-Vanille-Cremesuppe
Butterstange
Paprikaöl

Schweinsfilet im Speckmantel
Cognac-Rahmsauce
glasiertes Gemüse
Pommes-Williams

oder vegetarisch

Gebratenes Forellenfilet
aus Sigriswil
Zitronenrisotto
Proseccoschaumsauce
Saisongemüse

Zwetschgen-Sorbet
Höhlenzwetschgen vom
Grünenbergpass



BANKETT-MENÜS

«KLASSISCH & FEIN»

CHF 72 pro Person

Bunter Blattsalat
frische Sprossen
Brotchips
gehobelter Stockhorn Mutschli
Hausdressing

Beo Beef Rinds-Entrecôte
Cipolotti-Radieschen Gemüse
Portwein-Balsamicosauce
Trüffelpolenta-Taler

oder vegetarisch

Austernpilze «Berner Art»
gartenfrisches Saisongemüse
Butter-Pappardelle

Hausgemachtes Höhlentiramisu
Früchte-Coulis
frische Früchte


BEO beef

«FISCH & FEIN»

CHF 72 pro Person

Gratinierter Ziegenkäse
Bio-Blütenhonig
Mesclun-Bereensalat
Kräuter-Vinaigrette

Swiss Alpine Egli
glasiertes Gemüse
Salbei-Specksauce
Spinatgnocchi

oder vegetarisch

Gebratene Spinatgnocchi
geröstete Pinienkerne
Zitronenschaumsauce
frittierter Rucola

Hausgemachtes
Schokoladenküchlein
Schokoladenspiegel
Vanilleglace
Schoko-Crumble
Früchte



BANKETT-MENÜS

«ZART & FEIN»

CHF 87 pro Person

Schweizer Lostallo Lachs
Gurkenmantel
Apfel-Birnen-Granatapfel Salat
Kräuter Crème fraîche

Weissweinsuppe
Rucolastroh
Haselnussknusper

Am Stück gebratenes
Beo-Beef Rindsfilet
Kartoffelgratin
in Butter geschwenktes
Gartengemüse

oder vegetarisch

Hausgemachte
Couscous-Quinoa-Gemüsetätschli
Süskartoffelpüree
Zitronensauce
glasierte Gurkenperlen

Trilogie von der Schokolade


BEO beef

«EDEL & FEIN»

CHF 92 pro Person

Duett von der Forelle
Geräucherte Sigriswiler Forelle
Apfel-Forellentatar
Dillschaum
Pfefferhippe

Pastinaken-Trüffelcremsuppe
Kräuter-Blätterteigstange
Trüffelschaum

Zartes Kalbsrückensteak
Morchelsauce
Butter-Pappardelle
saionales Gemüse

oder vegetarisch

Zitronenravioli
Kräuter-Peperonata
gehobelte Belperknolle

Himbeer-Blondie
frische Beeren
Waldbeeren-Pulp
Himbeersorbet



BANKETT-MENÜS

«GOURMET & FEIN»

CHF 112 pro Person

Handgeschnittenes
Beo-Beef Tatar
Portweinglasur
knuspriges Brioche
Senfschaum | Kapernäpfel
Gurkenperlen

Hausgemachte
Karotten-Ingwersuppe
Apfelschaum
Ingwer-Popcorn

In Kaffee-Rub marinierter
Kalbshohrücken
Frühlingskartoffeln
Kaffee-Jus
glasiertes Gemüse

oder vegetarisch

Ravioli
gefüllt mit Frischkäse
Tomatencoulis
Basilikumschaum
frischer Basilikum

Käsevariation von
Käserei Amsoldingen
Früchtebrot | Birnensenf

Sorbetvariation
saisonale Früchte

«VEGAN & FEIN»

CHF 59 pro Person

Zweifarbiges Randencarpaccio
New-Roots Frischkäsenocken
geröstete Baumnüsse
marinierter Portulak

oder

Apfel-Sellerie Schaumsüppchen
Apfelchips
Apfelperlen

Kichererbsen-Gemüse Curry
schwarzer Reis
frittierte Falafel
Glasnudeln

Saisonaler Streuselkuchen
Zitronensorbet
frische Früchte



MENÜS ZUR EIGENEN AUSWAHL

VORSPEISEN

Blattsalat mit Hausdressing	CHF 10
Gebackener Sigriswiler Mutschli	CHF 15
Mesclun-Randensalat Apfelchips Honig-Vinaigrette	
Burrata auf Ratatouille	CHF 16
frische Kräuter gehobelte Belperknolle Basilikumöl Basilikumschaum	
Duett von der Sigriswiler Forelle	CHF 19
Forelle auf Apfel-Forellentatar Dillschaum Pfefferhippe Randenperlen	
Roastbeef	CHF 19
Tartarsauce Salatgarnitur	
Zweifarbiges Randencarpaccio	CHF 15
New-Roots Frischkäsenocken	

WARME VORSPEISEN

Zitronenravioli auf lauwarmen Ratatouille	CHF 17
Basilikumschaum Belperknolle	
Kichererbsen-Gemüse Curry	CHF 18
schwarzer Reis	

SUPPEN

Weissweinsuppe	CHF 13
Ruccolastroh Haselnussknusper	
Pastinaken-Vanille-Cremesuppe	CHF 13
Butterstange Petersilienschaum	
Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe	CHF 14
Sigriswiler Trockenfleischstreifen Butterstange	



MENUS ZUR EIGENEN AUSWAHL

FLEISCH

Schweinshalsbraten	CHF 29
Schweinsfilet im Speckmantel	CHF 34
Ribelmais-Poulardenbrust	CHF 32
Beo-Beef Rindsentrecôte	CHF 47
Beo-Beef Rindsfilet	CHF 56
Kalbshohrücken	CHF 47
Kalbsgeschnetzeltes Berner Art	CHF 44

FISCH

Gebratenes Forellenfilet aus Sigriswil	CHF 43
Swiss-Alpine Lachs aus dem Bündnerland	CHF 45
Swiss-Alpine-Egli	CHF 47

Saucen Zur Auswahl:

Cognacrahmsauce | Sauce-Bernaïse | Weissweinsauce | Kräuterbutter
Pilzrahmsauce | Pfefferrahmsauce | Trüffeljus | Portwein-Balsamicosauce

Beilage: (Zu jedem Hauptgericht servieren wir glasiertes Saisongemüse)

Nudeln | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Pommes Williams | Risotto
Röstikroketten

VEGETARISCH

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



DESSERTS

Meiringer-Meringue mit Vanilleglace & Rahm	CHF 12
Stein & Sein Dessertvariation	CHF 15
Überraschungstrilogie Kaffee oder Espresso	
Veganer saisonaler Streuselkuchen	CHF 14
Zitronensorbet Früchtegarnitur	
Hausgemachtes Höhlentiramisu	CHF 14
Früchte-Coulis frische Früchte	
Himbeer-Blondie	CHF 14
frische Beeren Waldbeeren-Pulp Himbeersorbet	
Duett von der Schokolade	CHF 13
mit Erdbeergel Milchschaum	
Dreierlei Sorbetraum	CHF 12



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 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