



**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

---

**BEO beef**



## 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

---

Zweifarbigen 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-Gemüsetäschli 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

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	1dl	8.-
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2022	1dl	8.-

### ROT

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	1dl	8.-
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piemont Italien	2020	1dl	9.-





## «WEISSWEINE»

<b>«Stein &amp; Sein» Chardonnay</b> Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	75cl	49.-
<b>Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC</b> Adrian und Diego Mathier, Wallis Schweiz	2022	75cl	46.-
<b>Sauvignon Blanc Vaudois AOC «Emblem»</b> La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2022	75cl	44.-
<b>Zizerser Riesling x Sylvaner AOC</b> Weingut Philipp Grendelmeier, Graubünden Schweiz	2022	75cl	49.-

## «ROTWEINE»

<b>«Stein &amp; Sein» Assemblage Rouge</b> Niklaus Wittwer, Wallis Schweiz	2022	75cl	49.-
<b>«Escargot» Assemblage Rouge Vaudois</b> La Cave de la Côte, Waadt Schweiz	2022	75cl	45.-
<b>Bolgheri Rosso AOC «Peàn»</b> Franco Batzella, Toskana Italien	2021	75cl	69.-
<b>Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci»</b> Tenute Neirano, Piemont Italien	2020	75cl	59.-