



MENU – FLOW FOOD

SI TU MANGES TU ES

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN

RESTAURANT

Französisch



«ACCUEILLANT & BON»

LE CLASSIQUE	14
Mâche lard œuf croûtons	
SALADE D'HIVER	14
Paires grenade noix grillées graines de courge éclats de fromage Justital vinaigrette maison à la mandarine	
SALADE DE SALSIFIS NOIRS ET GRENADE	17
Mâche marinée fromage de chèvre au miel, légèrement flambé noix grillées Gelée de betteraves rouges pousses	
SOUPE DE COURGE AU LAIT DE COCO	12
Trilogie de courges	

«VIANDE & BON»

JOUES DE BOEUF BOEUF BRAISÉES ENTIÈRES	38
Purée maison de pommes de terre et panais légumes d'hiver sauce au vin rouge	
ESCALOPE DE PORC À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS	32
Légumes d'hiver pâtes au beurre	
BLANC DE POULET MARINÉ	33
Risotto aux herbes légumes d'hiver sauce Café de Paris	
CUISSE DE CANARD CUITE SOUS VIDE D'APPENZEL	38
Galette de pommes de terre sauce sombre au citronnelle légumes d'hiver	
BOEUF STROGANOFF	44
Pâtes au beurre têtes de champignons cuites au four légumes d'hiver	

«POISSON & BON»

BEIGNETS DE POISSON DE RUBIGEN	33
Frites salad sauce tartare	



«VÉGÉTARIEN & BON»

RISOTTO «FORÊT ET HIVER» 27

Cèpes | marrons | parmesan | chips de choux de Bruxelles

RONDELLES DE FROMAGE FRAIS AUX CÈPES EN PÂTE AUX OEUFS 27

Beurre à la sauge | noix grillées | parmesan

«VÉGÉTALIEN & BON»

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FAITS MAISON 28

Cubes de potiron | champignons | graines de courge | chou frisé

«FONDUE AU ROCHER»

(DISPONIBLE UNIQUEMENT DANS LA FORÊT DE SAPINS. PRIX PAR PERSONNE.)

FONDUE CLASSIQUE D'AMSOLDINGEN (200 G) 29

Pain | légumes au vinaigre

En supplément: pommes de terre 5

En option: 2 cl de kirsch 5

«SUCRÉ & BON»

MERINGUES ORIGINALES DE MEIRINGEN 13

glace à la vanille | crème | cacao en poudre

SURPRISE 13

Petit buffet de desserts préparé par la cuisine avec trois sortes de sucreries

COUPE DANEMARK 13

glace à la vanille | chocolat liquide | éclats de chocolat | crème

PARFAIT AU GRAND MARNIER FAITS MAISON 13

brownies au chocolat | filets d'orange marinés | Crumble aux noisettes



TRINKEN – DRINKING

FROID ET CHAUD

COLD AND WARM

STEIN & SEIN
RESTAURANT



BOISSONS

«APÉRITIF»

Prosecco		1dl	CHF	8
Aperol Spritz			CHF	12
Hugo			CHF	12
Vin blanc pétillant acide doux			CHF	9
Martini Bianco Rosso	15%	4cl	CHF	8
Campari	25%	4cl	CHF	8
Campari avec supplément	25%	4cl	CHF	10
Cynar	16.5%	4cl	CHF	8
Cynar avec supplément	16.5%	4cl	CHF	10
Sanbitter		1dl	CHF	6.5

«FROID»

Eau minérale avec sans	33cl	CHF	5	1 litre	CHF	11.5
Rivella rouge	33cl	CHF	5			
Coca Cola Coca Cola Zero	33cl	CHF	5			
Fanta Elmer Citro Apfelschorle	33cl	CHF	5			
Thé glacé maison	33cl	CHF	5.5			

«BIÈRE»

Rugenbräu Spéciale Blonde	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu Zwickel	33cl	CHF	6
Rugenbräu Panaché	33cl	CHF	5.5
Rugenbräu sans alcool	33cl	CHF	5.5

«CHAUD»

Café espresso ristretto thé	CHF	5
Cappuccino café au lait	CHF	6
Latte Macchiato doppio	CHF	6.5
Chocolat Ovomaltine chaude ou froide	CHF	5
Chai Latte	CHF	6.5

«DIGESTIF»

Eigerwasser «Prunes des grottes»	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

LAISSER COULER

JUST LET IT FLOW

STEIN & SEIN
RESTAURANT



PLAISIR DU VIN

«VINS AU VERRE»

BLANC

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Valais, Suisse	2023	1dl	8
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian et Diego Mathier, Valais, Suisse	2023	1dl	8

ROUGE

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Valais, Suisse	2023	1dl	8
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piémont, Italie	2022	1dl	9



«VINS BLANCS»

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

«VINS ROUGES»

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Valais, Suisse	2023	75cl	54
«Escargot» Assemblage Rouge La Cave de la Côte, Vaud, Suisse	2022	75cl	49
Bolgheri Rosso AOC «Peàn» Franco Batzella, Toscane, Italie	2021	75cl	61
Barbera d'Asti Superiore DOCG «Le Croci» Tenute Neirano, Piémont, Italie	2022	75cl	56
GR-174 Priorat DOG Catalogne, Espagne	2023	75cl	54