



MENU – FLOW FOOD

**ISST DU
DANN
BIST DU**

IF YOU EAT, YOU ARE

STEIN & SEIN
RESTAURANT



«EINLADEND & FEIN»

BUNTER BLATTSALAT	10
FRÜHLINGSSALAT	14
Frische Früchte Datteltomaten Käsesplitter Himbeeredressing	
BERNER OBERLAND	19
Beo-Beef Tatar Hausgemachte geräucherte Paprikabutter Brot aus der Bäckerei Fahrni	
HAUSGEMACHTE SPARGEL-CRÈMESUPPE	12
Frische Sprossen	

«FLEISCH & FEIN»

POULETBRUST MARINIERT	31
Café de Paris Butter Spargelrisotto Frittiertem Rucola	
SCHWEINESCHNITZEL PARNIERT	28
Pommes Frites Saisongemüse	
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	29
Pilzrahmsauce Butternudeln glasiertes Gemüse	
LAMMRACKS LANGSAM GEGART	36
Rosmarin Butterkartoffeln Saisongemüse Portwein-Marsala-Sauce	
ZARTES KALBSNIERSTÜCK	39
Tomatennudeln Frühlingsgemüse Bärlauchrahmsauce	



«FISCH & FEIN»

GEBACKENE FELCHENKNUSPERLI	29
Pommes Frites Salat Tartar Sauce	
AUF DER HAUT GEBRATENE RUBIGER SAIBLINGSFILETS	36
Zitronengras-Rahmsauce Frühlingsgemüse Pommes Williams	

«VEGETARISCH & FEIN»

FRÜHLINGSRISOTTO	24
Weissweinspargel-Risotto Radieschenscheiben frischer Rucola	
ZIEGENFRISCHKÄSE HONIG-THYMIAN-QUADRALONI	26
Frühlingsgemüse Rugenbräu-Honigrahmsauce Käsesplitter	

«VEGAN & FEIN»

GEBACKENE FALAFEL-BÄLLCHEN	25
Süsskartoffel-Limettenpüree Kräutersauce Frittiertem Rucola	

«KLEIN & FEIN»

(Nur für Kinder)

TOMATENSUPPE MIT RAHMHAUBE	6
KLEINER BLATTSALAT	5
HÖRNLI & GEHACKTES MIT REIBKÄSE	9
wahlweise mit gehacktem Rindfleisch oder Tomatensauce	
SCHWEINSSCHNITZEL MIT PILZRAHMSAUCE	9
Nudeln Glasiertes Gemüse	
CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES	9
wahlweise mit Falafelbällchen	
KINDERGLACE	6
Elefant oder Kuh	



«SÜSS & FEIN»

ORIGINALE MEIRINGER MERINGUES Haslital-Vanilleglace Rahm-Kakaopulver	12
FRÜHLINGSTRAUM Hausgemachtes Rhabarbertiramisu Erdbeerensorbet Früchtebeeren-Coulis	12
SCHWEIZER TOBLERONE KÜSST OVOMALTINE Tobleronenmousse Ovomaltine-Schokoladensauce Haslital Vanilleglace	12
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace Flüssige Schokolade Schokoladensplitter	12
COUPE ROMANOFF Frische Erdbeeren Vanilleglace Rahm	14



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 süss			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
Sanbitter		1 dl	6.50

«KALT»

Mineralwasser mit ohne Gas	33 cl	5.00	1 Liter	11.50
Rivella rot	33 cl	5.00		
Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	5.00		
Fanta Elmer Citro	33 cl	5.00		
Apfelshorle	33 cl	5.00		
Hausgemachter 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
Appenzeller	29%	4 cl	8.00



WEIN GENUSS - WINE PLEASURE

**EINFACH
FLIESSEN
LASSEN**

JUST LET IT FLOW

STEIN & SEIN
RESTAURANT



WEINGENUSS

«OFFENWEINE»

WEISS

Terre di Gudo Bianco DOC
Tamborini

TI Schweiz 1dl 6.-

«Stein & Sein» Chardonnay
Niklaus Wittwer, Sion

VS Schweiz 1dl 8.-

Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC
Adrian und Diego Mathier, Salgesch

BE Schweiz 1dl 8.-

ROT

Runchet Rosso IGT
Tamborini

TI Schweiz 1dl 6.-

«Stein & Sein» Assemblage Rouge
Niklaus Wittwer, Sion

VS Schweiz 1dl 8.-

Pinot Noir AOC
Krebs & Steiner, Bielersee

BE Schweiz 1dl 8.-

ROSÉ

Oeil de Perdrix AOC

VD Schweiz 1dl 6.-



«WEISSWEINE»

«Stein & Sein» Chardonnay Niklaus Wittwer, Sion	2022	VS Schweiz	75cl	49.-
Fendant, Ville de Sierre Terre Promise AOC Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2022	VS Schweiz	75cl	46.-
Johannisberg, Mont Fleuri AOC Charles Bonvin, Sion	2022	VS Schweiz	75cl	55.-
Vermentino di Sardegna DOC Azienda Agricola Deriu Gavino, Sardinien	2022	Italien	75cl	44.-
Pinot Grigio DOC Borgo Stajnbach, Veneto	2022	Italien	75cl	45.-

«ROTWEINE»

«Stein & Sein» Assemblage Rouge Niklaus Wittwer, Sion	2022	VS Schweiz	75cl	49.-
Pinot Noir AOC Krebs & Steiner, Bielersee	2022	BE Schweiz	75cl	48.-
Pinot Merlot, Clos de Château AOC Charles Bonvin, Sion	2021	VS Schweiz	75cl	60.-
Cuvée Madame Rosmarie AOC Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2020	VS Schweiz	75cl	70.-
Lagrein Alto Adige DOC Ritterhof Kellerei, Südtirol	2021	Italien	75cl	72.-
Amarone Classico DOCG San Rustico, Valgatarà di Marano Venetien	2019	Italien	75cl	80.-
Rosso di Montalcino DOC Tenuta Col d'Orcia, Montalcino Toskana	2019	Italien	75cl	95.-