



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

Frittierte Falafelbällchen
hausgemachtes
Süskartoffel-
Limetten-Püree
glasiertes Gemüse
veganer Joghurt-Dip

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
saisonales Risotto

oder vegetarisch

Austernpilze «Berner Art»
gartenfrisches Saisongemüse
Butter-Pappardelle

Hausgemachtes Höhlentiramisu
Früchtegarnitur



*Vorbestellung 3 Wochen
vor Anlass

«FISCH & FEIN»

CHF 72 pro Person

Gratinierter Ziegenkäse
Bio-Blütenhonig
Mesclun-Bereensalat
Kräuter-Vinaigrette

Lostallo Lachs
glasiertes Gemüse
Zitronengrassauce
Pommes Noisettes

oder vegetarisch

Gebratene Spinatgnocchi
geröstete Pinienkerne
Zitronenschaumsauce
frittierter Rucola

Hausgemachtes
Schokoladenküchlein
Schokoladenspiegel
Vanilleglace
Schoko-Crumble
Früchtegarnitur



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

*Vorbestellung 3 Wochen
vor Anlass

«EDEL & FEIN»

CHF 89 pro Person

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

Erbsen-Minzesuppe
Kräuter-Blätterteigstange
Minzschaum

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 99 pro Person

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

Hausgemachte
Karotten-Ingwersuppe
Apfelschaum | Ingwer-Popcorn

Sorbet

In Kaffee-Rub mariniertes
Kalbshohrücken
Petersilienkartoffel-Mousseline
Kaffee-Jus
glasiertes Gemüse

oder vegetarisch

Ravioli
gefüllt mit Frischkäse
Tomatencoulis | Basilikumschaum
frischer Basilikum

Käsevariation von
Käserei Amsoldingen
Früchtebrot | Birnensenf

Kleine Überraschung aus unserer
Stein & Sein Patisserie

«VEGAN & FEIN»

CHF 59 pro Person

Zweifarbige 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 Amsoldinger Mutschli	CHF 15
Mesclun-Randensalat Apfelchips Honig-Vinaigrette	
Burrata auf Ratatouille	CHF 16
frische Kräuter gehobelte Belperknolle Basilikumöl Basilikumschaum	
Duett von der Schweizer Forelle	CHF 19
Apfel-Forellentatar Dillschaum Pfefferhippe Randenperlen	
Roastbeef	CHF 19
Tartarsauce Salatgarnitur	
Zweifarbiges Randencarpaccio (vegan)	CHF 15
New-Roots Frischkäsenocken	

WARME VORSPEISEN

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

SUPPEN

Weissweinsuppe	CHF 13
Rucolastroh Haselnussknusper	
Pastinaken-Vanille-Cremesuppe	CHF 13
Butterstange Paprikaöl	
Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe	CHF 14
Schweizer 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 Schweizer Forellenfilet	CHF 43
Lostallo 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 26
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 gehobelte Belperknolle	
Risotto in saisonaler Variation mit Justistaler Käse	CHF 26



DESSERTS

Meiringer-Meringue mit Vanilleglace & Rahm	CHF 13
Stein & Sein Dessertvariation	CHF 16
Überraschungstrilogie Kaffee oder Espresso	
Hausgemachtes Höhlentiramisu	CHF 14
Früchtégarnitur	
Himbeer-Blondie	CHF 14
frische Beeren Waldbeeren-Pulp Himbeersorbet	
Duett von der Schokolade	CHF 13
Erdbeergel Milchschaum	
Dreierlei Sorbettraum	CHF 12