



fein & sein


SPEISEKARTE

Unsere Gerichte sind, so oft wie möglich, hausgemacht und vorwiegend mit Lebensmitteln aus der Region hergestellt. Der bewusste und sorgfältige Umgang mit unseren Rohprodukten liegt uns besonders am Herzen. Wir streben eine möglichst komplette Verwertung unserer Produkte an und achten, Foodwaste so gut wie möglich zu verhindern. Wir sind überzeugt, dass Essen mehr als ein Grundbedürfnis des Menschen ist: Essen ist Genuss, Essen ist Freude, Essen ist Energie pur. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen genuss- und freudvollen Aufenthalt bei uns im fein & sein.
Raphaela und Roland mit Team

VORSPEISEN

Zwiebelringe CHF 12.50 *vegan*  

Knusprig gebackene Zwiebelringe im Teig serviert mit einem Mandeljoghurtdip, frischer Gurke und Sprossen



Bärlauch-Hummus CHF 14.50 *vegan* 

Hummus verfeinert mit frischem Bärlauch serviert mit warmen Pitabrot dazu marinierte Spargeln und Dörrtomaten

Anmeldung
NEWSLETTER
MITTAGSMENÜ + EVENTS



SUPPE

Tagessuppe CHF 9.00 | CHF 15.00 *vegan*  

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Tagesangebot

SALATE

Saisonaler Blattsalat kleine Portion CHF 6.80 | CHF 10.00  

Saisonale Blattsalatvariation mit Sprossen und Sonnenblumenkernen

Frühlingsalat CHF 14.50 | als Hauptgang CHF 18.50 

Saisonale Blattsalate gekrönt mit Spargeln, Feta und knusprig gebackenen Kichererbsen

fein & sein Salat CHF 13.00 | als Hauptgang CHF 17.00  

Diverse saisonale Blattsalate gekrönt mit dünn geraffelttem Kohlrabi, roten Zwiebeln und Blaubeeren

Unsere Salatsaucen:

Hausdressing: französische Sauce | Italienische Sauce *vegan*

TELLERGERICHTE *vegetarisch*

Bärlauch-Agnolotti CHF 28.50




Mit Ricotta und Bärlauch gefüllte Teigtaschen an Bärlauchsauce serviert mit Spargeln, einem hausgemachten milden Apfel-Chili-Chutney

Power-Bowl CHF 28.50 *vegan* 

Hülsenfrüchtlertagout verfeinert mit Kokosmilch, Ofenkartoffeln, eine bunte Auswahl an gegartem Saisongemüse, Rohkostsalat, Gurke, Mandeljoghurdip, knusprig gebackene Zwiebelringe im Teig

Tofutaler CHF 29.50 *vegan*  

Gebratene Gemüse-Tofutaler hergestellt aus Schweizer-Soja auf Linsensaucenspiegel dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Beilagen Ofenkartoffeln  | Pommes Frites  | Reis  | Teigwaren

TELLERGERICHTE MIT Fleisch + Fisch

Wolfsbarsch CHF 34.80

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Linsensaucenspiegel dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Schweizer Pouletbrust CHF 32.50

Gebratene Pouletbrust gekrönt mit knusprigem Panko-Streusel an Roland's Kräuterbutter oder Bernaisesauce dazu Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl

Landliebe CHF 39.50

Schweizer Rindssteak an Roland's Kräuterbutter oder Bernaisesauce dazu eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Beilagen Ofenkartoffeln  | Pommes Frites  | Reis  | Teigwaren

WOKSPECIAL leicht, knackig, aromatisch

Die Kochmethode mit dem Wok ist schnell, schmackhaft und gesund. Die hohe Hitze im Wok, kombiniert mit dem schnellen und stetigen Mischen und Rühren des Wokinhalts, ermöglicht die besonders schonende, aromatische und gesunde Zubereitung eines Gerichtes.

Saisonaler Gemüsewok *vegan*

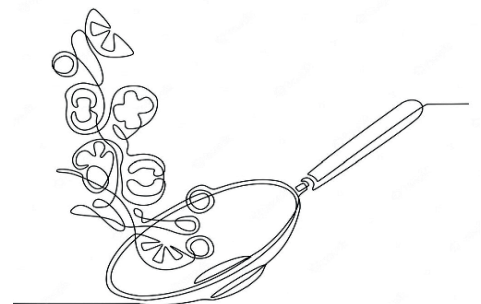
Gedämpftes Saisongemüse an fernöstlicher Sauce serviert mit Reisnudeln

Die Sauce kann Spuren von Gluten enthalten - glutenfreie Variante auf Anfrage

Gemüsewok CHF 27.50

Gemüsewok mit Schweizer Poulet CHF 30.50

Gemüsewok mit Schweizer Rindfleisch CHF 32.50



glutenfrei  laktosefrei 

Allergene: Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft

Deklaration: Pouletfleisch: Schweiz | Rindfleisch: Schweiz | Fisch: Griechenland

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST.

FRÜHSTÜCK *mittwochs bis sonntags 9-11 Uhr*

Frühstücksteller Standard CHF 14.00

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre
Käse, Schinken, Müesli, Joghurt, Früchte
Orangensaft, Tafelwasser

Frühstücksteller vegi CHF 14.00

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre
Käse, Ei, Gemüse, Müesli, Joghurt, Früchte
Orangensaft, Tafelwasser

Frühstücksteller vegan CHF 14.00

Brot, Margarine, Konfitüre
vegener Käse, Gemüse, Müesli, Joghurt, Früchte
Orangensaft, Tafelwasser



Gluten- und laktosefreie Alternativen auf Anfrage

SONNTAGSFRÜSTÜCK *siehe Daten 8-11 Uhr*

Buffet à discrétion

Brot, Gipfeli, Butter/Margarine, Konfitüre
Käseplatten, Fleischplatte, Lachsbrötchen,
Müesli, Joghurt, Früchte, Gemüse

Rösti, Speck, Würstchen, Spiegeleier,
Pancakes

Smoothie Orangensaft, Apfelsaft,
Kaffee/Tee

Gluten- und laktosefreie Alternativen auf Anfrage



UNSERE WEINKARTE

Rosé

Rosé, Primitivo - Masso Antico, 2022

Herkunft: Puglia, Italien | Rebsorte: Primitivo
Seht gut geeignet als Apéritif, zu Fisch- und Krustentiergerichten

1dl CHF 5.50 2dl CHF 10.50
3dl CHF 15.50 5dl CHF 25.00
Flasche 75cl CHF 37.00

Weisswein

Piacere weiss - Cave Jolimont, 2022

Herkunft: Waadt (CH) | Rebsorte: Assemblage
Moderner Wein. Ideal zu Tapas

1dl CHF 5.50 2dl CHF 10.50
3dl CHF 15.50 5dl CHF 25.00
Flasche 75cl CHF 37.00

Johannisberg - Leukersonne AOC, 2022

Herkunft: Wallis (CH) | Rebsorte: Sylvaner
"Schweizer Weingut des Jahres 2023"
Passt zu Apéritif, Pilzen, Spargeln, Krustentiere

1dl CHF 6.50 2dl CHF 12.50
3dl CHF 18.50 5dl CHF 30.50
Flasche 75cl CHF 42.00

Chardonnay Simonet - Le petit Château, 2022

Herkunft: Fribourg (CH) | Rebsorte: Chardonnay

1dl CHF 7.50 2dl CHF 14.50
3dl CHF 21.50 5dl CHF 36.00
Flasche 75cl CHF 49.00

Rotwein

Hauswein Murviedro Galeam Monastrell 2020

Herkunft: Valencia (ESP) | Rebsorte: Monastrell
Organic Bio-Wein DOP, VEGAN zertifiziert
Passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild und kräftigen Käsesorten

1dl CHF 5.50 2dl CHF 10.50
3dl CHF 15.50 5dl CHF 25.50
Flasche 75cl CHF 37.00

Primitivo - Salento Masso Antico, 2021

Herkunft: Puglia (Italien) | Rebsorte: Primitivo
Passt besonders gut zu grilliertem Fleisch, Eintopf und reifem Käse

1dl CHF 6.00 2dl CHF 11.50
3dl CHF 17.00 5dl CHF 28.00
Flasche 75cl CHF 40.00

Langhe Nebbiolo "Nativo" - Roberto Sarotto, 2021

Herkunft: Piemont (Italien) | Rebsorte: Nebbiolo
Aus dem Barrique-Ausbau. Passt besonders gut zu Poulet, Tatar

1dl CHF 6.50 2dl CHF 12.50
3dl CHF 18.50 5dl CHF 30.50
Flasche 75cl CHF 42.00

Saisonwein Pinot Noir Réserve des Adm. AOC, 2022

Herkunft: Wallis (CH) | Rebsorte: Pinot Noir
Passt gut zu rotem Fleisch, gegrilltes Fleisch, Wild

1dl CHF 7.00 2dl CHF 13.50
3dl CHF 20.00 5dl CHF 33.00
Flasche 75cl CHF 45.00

Positivo Merlot & Gamaret - Leukersonne, 2022

Herkunft: Wallis (CH) | Rebsorte: Gamaret, Merlot
"Schweizer Weingut des Jahres 2023"
*Passt zu jedem gediegenen Mahl oder einfach zum Geniessen.
Ein moderner Cuvée voller Überraschungen*

Flasche 75cl CHF 49.00

Hahnenwasser: 5dl CHF 2.50 | Liter CHF 4.50