

## **Christmas in Sein**

**Blue floating crab on pointed cabbage  
with Kaffir-Lime sauce**

**Potato-Leek Siphon  
with Saucisson from Neuchâtel  
and sauerkraut**

**Norwegian halibut  
on Sardinian tomatoes  
with onion puree  
and parsley sauce**

**Tempered veal hip from Toggenburg  
on raw marinated winter spinach  
salsifies  
and green pepper sauce**

**Marron foam  
with Meyerlimes-Glace  
and marjoram**

**Menu CHF  
175**

## **Vegi-Christmas in Sein**

**Raw marinated watermelon-radish  
with kumquats confit  
caramelized peanut cream**

**Marroni soup with mayoran  
and Cassis syrup**

**Algae risotto with pointed cabbage  
and Sumach**

**Breaded black salsify  
on winter spinach  
dried tomato paste  
and black garlic**

**Clementine sorbet  
on almond brittle  
Sanshop pepper and yoghurt**

**Menu CHF  
165**

## **Weihnachten im Sein**

**Blaue Schwimm-Krabbe auf Spitzkohl  
mit Kaffir-Limettensauce**

**Kartoffel-Lauch-Siphon  
mit Neuenburger Saucisson  
und Sauerkraut**

**Norwegischer Heilbutt  
auf Sardischen Tomaten  
mit Zwiebelpüree  
und Petersilien-Sauce**

**Temperierte Toggenburger Kalbshuft  
auf roh mariniertem Winterspinat  
Schwarzwurzeln  
und grüne Pfeffersauce**

**Marronischäum  
mit Meyerlimes-Glace  
und Majoran**

**Menu CHF  
175**

## **Vegi-Weihnachten im Sein**

**Roh marinierte Wassermelonen-Rettich  
mit Kumquats-Confit  
karamellisierte Erdnusscrème**

**Marroni-Suppe mit Mayoran  
und Cassis-Sirup**

**Algenrisotto mit Spitzkohl  
und Sumach**

**Panierte Schwarzwurzeln  
auf Winterspinat  
getrocknete Tomatenpaste  
und schwarzer Knoblauch**

**Clementinen-Sorbet  
auf Mandelkrokant  
Sanshopfeffer und Joghurtel**

**Menu CHF  
165**