

# Schweizer Nationalfeiertag

## Menu

**Gsteiger Kalbscarpaccio |**  
**Jungsalat | Hobelkäse | Zitronen-Sauerrahmcreme**  
Carpaccio de veau de Gsteig |  
jeunes pousses | fromage affiné râpé | crème acidulée au citron  
Veal carpaccio from Gsteig |  
baby salad leaves | shaved aged cheese | sour cream lemon dressing



**Gstaader Heimele-Schnittlauchsuppe | Burehamme**  
Soupe de ciboulette aux "épinards sauvages de Gstaad | jambon paysan  
Chive soup with wild spinach from Gstaad | farmer's ham



**Gnocchi | Saanenländer Waldpilze | Zitronenverveine**  
Gnocchi | champignons des bois du Saanenland | verveine citronnée  
Gnocchi | forest mushrooms from Saanenland | lemon verbena



**Saanenländer Lamm |**  
**Kräutersauce | Gstaader Jungkarotten | Tessiner Polenta**  
Agneau du Saanenland |  
sauce aux herbes | jeunes carottes de Gstaad | polenta tessinoise  
Lamb from Saanenland |  
herb sauce | young carrots from Gstaad | Ticino polenta



**Schokoladenfondant | frische Himbeeren**  
Fondant au chocolat | framboises fraîches  
Chocolate fondant | fresh raspberries

*1. August 2025*