



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Vorspeisen

STARTERS

The Other Club Thunfisch-Lachstatar Gurke Avocado Kresse <i>Tuna-salmon tartar</i> <i>Cucumber avocado cress</i>	32
Pochiertes Bio Land-Ei Junger Spinat getrüffelte Kartoffel-Mousseline <i>Poached organic egg</i> <i>Young spinach truffled potato mousseline</i>	29
Uphill only Spinat Tagliatelle Datterini Tomaten Calamaretti Parmesan <i>Spinach Tagliatelle</i> <i>Datterini tomatoes calamari parmesan</i>	29



hauptgerichte

MAIN COURSE

Swiss Alpine Paillard vom Alpsteinhuhn junges Bauerngemüse Alpenkräuter <i>Paillard Chicken Breast</i> <i>From Alpstein chicken young farm vegetables alpine herbs</i>	39
Fresh water mountain creek SWISS Lachs Steak aus Lostallo mediterranes Grillgemüse Sauce Vierge <i>Salmon steak</i> <i>SWISS salmon from Lostallo Mediterranean grilled vegetables sauce vierge</i>	46
Lindner's Entrecôte 180 g vom Simmentaler Rind Berner Oberländer Ei Asia Gemüse Shiitake <i>Rib Eye</i> <i>180g from Simmental beef "Berner Oberländer" egg Asian vegetables Shiitake</i>	54
Original Wiener Schnitzel Aus der Butterpfanne Gurken-Sauerrahm Salat kaltgerührte Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel</i> <i>From the butter pan cucumber sour cream salad cold-stirred cranberries</i>	48



the grill masters

HAPPY TO SHARE

It's vegan, Baby!		29
Grilliertes buntes Gemüse		
<i>Grilled colorful vegetables</i>		
Rack of Lamb Lammracks für 2	200 g	46
<i>Lamb racks for 2</i>	400 g	92
Soshi-Rind Filet Entrecôte Huft	210 g	62
<i>Soshi-Rind Filet Rib Eye Rump</i>		
Ojo de Agua Rindsfilet «yello» von Dieter Meier	160 g	62
<i>Ojo de Agua beef filet «yello» from Dieter Meier</i>	350 g	120
Champion's Kalbs-Kotelett am Knochen	250 g	68
<i>Veal chop on the bone</i>		
Brunnerhof «Säuli» Kotelett	200 g	49
<i>"Brunnerhof Säuli" pork chop</i>		
Master Class Côte de Boeuf für 2	600 g	144
Zubereitungszeit 45 Minuten		
<i>Côte de Boeuf for 2</i>		
<i>Preparation time 45 minutes</i>		
Swiss Shrimps Colossal 4 Stück	40-50 g	49
<i>Swiss Shrimps Colossal 4 pieces</i>		
Schweizer Saibling ganz		56
<i>Swiss Char</i>		

Alle unsere Grill Master Spezialitäten werden mit 1 Sauce und 1 Beilage nach Ihrer Wahl serviert

All our Grill Master specialties are served with 1 sauce and 1 side dish of your choice



**BG's GRILL
RESTAURANT**

beilage | sauce

SAUCEN | DIP'S

Rotwein-Schalotten-Jus
Red wine-shallot-gravy

Pilz-Rahm Sauce
Mushroom cream sauce

Dill-Honig-Senfsauce
Dill honey mustard sauce

Curry-Hummus-Dip
Curry hummus dip

Sauce Rouille
Rouille sauce

Sweet & Sour mit Coriander
Sweet & Sour with coriander

Café de Paris- Butter
Café de Paris butter

Pfeffer-Rahm-Sauce
Pepper cream sauce

Kalbs-Glace
Veal demi-glace

Avocado-Tomaten-Dip
Avocado tomato dip

Oliven-Pinien-Tapenade
Olive pinenut tapenade

Asia-Chili-Crème
Asia chili cream

Knoblauch-Butter-Crème
Garlic butter cream

BEILAGE | SIDE DISH

Beilagensalat
Side salad

Curry Linsen
Curry lentils

Pommes frites, getrüffelt, mit Sbrinz
French fries truffled with Sbrinz

Spinat mit Shiso
Spinach with shiso

Chili-Broccoli mit Kichererbse
Chili broccoli with chickpeas

Cole Slaw Salad
Cole slaw salad

Gemüse Basmati
Vegetable basmati

Süsskartoffel Frites
Sweet potato fries

Extra 6



**BG's GRILL
RESTAURANT**

sweet endings

DESSERTS

Dark chocolate dream Schokoladencreme Macadamia Apfel-Fenchel-Sorbet <i>Chocolate cream Macadamia apple fennel sorbet</i>	18
Fire & Ice Pistazien-Crème Brûlée Gebrannte Banane Litchi-Sorbet Crumble <i>Pistachio Crème Brûlée Burnt banana, litchi sorbet and crumble</i>	20
Alpine Käse Auswahl Früchtebrot Feigensenf Aprikosen-Chutney <i>Cheese selection Fruit bread fig mustard apricot chutney</i>	25
New Wave Crema Catalana Orangen Erbeer-Basilikum Glace <i>Crème Catalan oranges strawberry-basil ice cream</i>	18
Mountaineer Eiskaffee hausgemachtem Vanille Glace Kirschwasser Überraschung <i>Ice Coffee homemade vanilla ice cream cherry brandy surprise</i>	14
The Landlord's «Kaiserschmarren» Sauerrahmglace Zwetschgenröster Zubereitungszeit 25 Minuten <i>Kaiserschmarren sour cream ice cream plum roast Preparation time 25 minutes</i>	18
Glace Sorbets hausgemacht und pur <i>Ice Cream Sorbet homemade and pure</i>	pro Kugel 4.5 per scoop 4.5

Alle Preise verstehen sich CHF und inkl. MWST. | Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich an das BG's-Team
*All prices are in Swiss Francs and taxes are included | If you have any question regarding ingredients, please do not
hesitate to ask the staff*