



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Happy to share

WAS LIEGT DENN DA FEINES AUF DEM TELLER MEINES
TISCHNACHBARN?

ZU VIELE LECKERE GERICHTE AUF DER KARTE?
ENTDECKEN SIE ALLE AUF EINMAL.

SHARING FOOD IST DER NEUE TREND!

AUF DIESE LUST AM GEMEINSAMEN ENTDECKEN UND
PROBIEREN NEUER AROMEN SETZT AUCH UNSER
KÜCHENCHEF MARCUS G. LINDNER.

BEI UNS IM "BG'S GRILL" RESTAURANT ERMÖGLICHT ER
DEN WAGEMUTIGEN UND ENTDECKERN EINE "FINE DINING
SHARING EXPERIENCE".

WHAT'S ON THE PLATE NEXT TO MY TABLE?

TOO MANY DELICIOUS DISHES ON THE MENU? DISCOVER
THEM ALL AT ONCE.

SHARING FOOD IS THE NEW TREND!

OUR CHEF MARCUS G. LINDNER ALSO RELIES ON THIS
DESIRE TO DISCOVER AND TASTE NEW FLAVORS
TOGETHER.

AT OUR "BG'S GRILL" RESTAURANT, HE ENABLES THE
DARING AND THE EXPLORERS TO ENJOY A "FINE DINING
SHARING EXPERIENCE."



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Vorspeisen

STARTERS

Shades of Green	22
Edamame Eisbergsalat Bohnen Zucchini Spinat Romanesco Sprossen Balsamico-Dressing <i>Edamame lettuce beans zucchini spinach romanesco sprouts balsamic dressing</i>	
Summer Love	26
Gebratene Riesencrevetten bunte Blattsalate Grapefruit Orangenfilet Avocado Peperoni Vinaigrette <i>Sautéed king prawns colored salad grapefruit orange fillet avocado bell pepper vinaigrette</i>	
Golden Eye	29
Pochiertes Bio Land-Ei Junger Spinat getrübelt Kartoffel-Mousseline <i>Poached organic egg Young spinach truffled potato mousseline</i>	
Burrata	24
Rucola Ochsenherz Tomate Strauch-Tomate Basilikum <i>with arugula two types of tomato basil</i>	
Fishermen's	29
Thunfisch-Lachstatar Gurke Avocado Kresse <i>Tuna-salmon tartar Cucumber avocado cress</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

hauptgerichte

MAIN COURSE

Swissness	46
Lachs Steak aus Lostallos mediterranes Grillgemüse Sauce Vierge	
<i>Salmon steak</i>	
<i>salmon from Lostallos Mediterranean grilled vegetables sauce vierge</i>	
Wiener Schmä	48
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>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

the grill masters

HAPPY TO SHARE

It's vegan, Baby!		29
Grilliertes buntes Gemüse		
<i>Grilled colorful vegetables</i>		
Schweigen der Lämmer		
Lammracks	200 g	46
<i>Rack of Lamb</i> für 2 <i>for 2</i>	400 g	92
Sashi-Rind Fillet Entrecôte Huft	210 g	62
<i>Sashi-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
De Gushti	250 g	68
Champion's Kalbs-Kotelett am Knochen		
<i>Veal chop on the bone</i>		
Brunnerhof «Säuli»-Kotelett	200 g	49
<i>"Brunnerhof Säuli" pork chop</i>		
You only live twice Côte de Boeuf für 2	600 g	144
Zubereitungszeit 45 Minuten		
<i>Côte de Boeuf for 2</i>		
<i>Preparation time 45 minutes</i>		
Alle unsere Grill Master Spezialitäten werden mit 1 Sauce und 1 Beilage nach Ihrer Wahl serviert		
<i>All our Grill Master specialties are served with 1 sauce and 1 side dish of your choice</i>		



**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

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

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

Süskartoffel Frites

Sweet potato fries

Extra 6



**BG's GRILL
RESTAURANT**

sweet endings

DESSERTS

Alpine Käse Auswahl		25
Früchtebrot Feigensenf Aprikosen-Chutney		
<i>Cheese selection</i>		
<i>Fruit bread fig mustard apricot chutney</i>		
Don Quichotte Crema Catalana		18
Orangen Erbeer-Basilikum Glace		
<i>Crème Catalan</i>		
<i>oranges strawberry-basil ice cream</i>		
Mountaineer Eiskaffee		14
hausgemachtem Vanille Glace Kirschwasser Überraschung		
<i>Ice Coffee</i>		
<i>homemade vanilla ice cream cherry brandy surprise</i>		
BG's Ice	pro Kugel	4.5
<i>BG's ice</i>	per scoop	4.5

Alle Preise verstehen sich in 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*