



Hier verbinden sich frische Ideen und lokale Geschichte zu kraftvollem Genuss

Casual Alpine Soul Food – Im BG's Grill Restaurant servieren Küchenchef Marcus G. Lindner und sein Team intensive Frische mit bekannten und überraschenden Gerichten. Hier verführen lokale Produkte mit kraftvoller Präsenz. Knistert der namensgebende Holz-Grill des Restaurants wie die Verheissung der Abendsonne. Hier fliessen Weingenuss und Ambiente im Einklang mit Duft und Farben auf dem Teller.

«Die Kunst des Kochens besteht darin ausgezeichnete Produkte in ihrer Ursprünglichkeit zu belassen, sie jedoch mit modernen Ideen und neuen Zubereitungsarten in Einklang zu bringen.» – Marcus G. Lindner

Here fresh ideas and local history create powerful enjoyment

Casual Alpine Soul Food - At BG's Grill Restaurant, chef Marcus G. Lindner and his team serve intense freshness with familiar and surprising dishes. Here, local products seduce with a powerful presence. The restaurant's eponymous wooden grill crackles like the promise of the evening sun. Here, wine enjoyment and ambience flow in harmony with the fragrance and colours on the plate.

«The art of cooking is to leave excellent products in their originality, but to harmonise them with modern ideas and new ways of preparation.»
- Marcus G. Lindner

Alpine Casual

STARTERS

Radicchio-Salat gebackene Weisse Spinne	26
Pflaume Kürbis Baumnüsse	
<i>Radicchio Salad / baked Weisse Spinne</i>	
<i>Plum / pumpkin / tree nuts</i>	
Thunfisch-Lachstatar	29
Gurke Avocado Kresse	
<i>Tuna-salmon tartar</i>	
<i>Cucumber / avocado / cress</i>	
Kale Caesar	23
Mini Blattsalat Chiccore Federkohl Sbrinz	
<i>Baby Lettuce / Chiccore / Kale / Sbrinz</i>	
Mit 2 Riesencrevetten-	32
<i>with 2 King prawns</i>	
Mit Streifen vom Alpsteinpoulet-	28
<i>with Alpstein chicken strips</i>	
Nüsslisalat	22
Feige geröstete Specknüsse Ei Croutons	
<i>Lamb's lettuce salad</i>	
<i>Fig / roasted bacon & nuts / egg / croutons</i>	

Soul Food

STARTERS

Tagliatelle	32
Mascarpone-Kerbel-Schaum Schwarzer Périgord Trüffel	
<i>Mascarpone chervil foam black Périgord truffle</i>	
Supplement Périgord Trüffel	Tagespreis pro Gr.
Supplement Alba Weissler Trüffel	Tagespreis pro Gr.
 Kastanien Cappuccino als Schaumsuppe	 19
Speck-Kraut Jakobsmuschel	
<i>Bacon with herbs / scallop</i>	
 Golden Eye	 29
Pochiertes Bio Land-Ei Junger Spinat	
getrübte Kartoffel-Mousseline	
<i>Poached organic egg</i>	
<i>Young spinach / truffled potato mousseline</i>	
 Grindelwalder Saucisson	 28
Kartoffel-Lauch-Ragout getrübte	
<i>Grindelwalder Saucisson</i>	
<i>Ragout with potatoes & leak</i>	

Winter Wonder Land

SPECIALS

Austern Duo- *Oysters Duo*

Brandy Bay

Kelly Oyster

Himbeeressig-Schalotten-Dressing

Raspberry vinegar & shallots dressing

1/2 Dutzend Brandy Bay-

28

1/2 dozen Brandy Bay

1/2 Dutzend Kelly Oyster

48

1/2 dozen Kelly Oyster

Bergwelt Tapas

Flaumiges Rührei | Schwarzer Périgord Trüffel

18

Fluffy scrambled egg | black Périgord truffle

Pulpo & Schweinebauch-

25

octopus & pork belly

Pikantem Chorizzo-

22

Hot chorizzo

Oona Caviar aus Frutigen-

5 Gr. 29

Oona Caviar from Frutigen

10 Gr. 49

BG's Essentials

MAIN COURSES

Lostallo Lachs	48
Lachs Steak aus Lostallo mediterranes Grillgemüse Sauce Vierge	
<i>Salmon steak</i>	
<i>salmon from Lostallo / Mediterranean grilled vegetables / sauce vierge</i>	
Wiener Schnitzel vom Oberländer Kalb	52
Aus der Butterpfanne Gurken-Sauerrahm Salat kaltgerührte Preiselbeeren	
<i>Wiener Schnitzel Oberland veal</i>	
<i>From the butter pan / cucumber sour cream salad / cold- stirred cranberries</i>	
Alpstein Swiss Chicken	42
Grillierte Poulet-Brust vom Alpstein Junges Bauerngemüse Alpenkräuter	
<i>Grilled chicken breast from "Alpstein"</i>	
<i>Young farmer vegetables / alpine herbs</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

The Grill Masters

VegiFlavor 29
Grilliertes buntes Gemüse / *Grilled colorful vegetables*

Lammkarré 200 Gr. 48
Lamb racks for 2 400 Gr. 96

Sashi-Beef | Filet | Entrecôte | Huft 210 Gr. 64
Sashi-Beef / Tenderloin / Rib-Eye / Rump

Simmentaler Rindsfilet Lady's Cut 160 Gr. 59
Simmentaler Beef Tenderloin | Gentelman's Cut 220 Gr. 79
for 2 350 Gr. 129

De Guschti Kalbskotelet «Dry Aged» 250 Gr. 72
Veal prime rib "Dry Aged"

Oberländer Rindshuft-Deckel 800 Gr. 98
Oberland Beef rump

Brunnerhof «Säuli»-Kotelett 200 Gr. 49
"Brunnerhof Säuli" pork chop

Côte de Boeuf «Swiss Grand Cru» 800 Gr. 158
Für 2 Pax- Zubereitungszeit ca. 45 Minuten-
Prime rib "Swiss Grand Cru"

Oberländer Tomahawk «Dry Age» 1000 Gr. 175
Für 2 Pax- Zubereitungszeit ca. 45 Minuten-

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST. | Bei Fragen zu Inhaltstoffen 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*



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Entremets | Sauce

BEILAGEN | SAUCEN

Alle unsere Grill Masters 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.

Rotwein-Schalotten-Jus

Red wine-shallot-grav

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

Demi-Glace vom Kalb

Veal demi-glace

Avocado-Tomaten-Dip

Avocado tomato dip

Knoblauch-Butter-Crème

Garlic butter cream

Beilagensalat

Side salad

Curry Linsen

Curry lentils

Spinat mit Shiso

Spinach with shiso

Gemüse Basmati

Vegetable basmati

Chili-Broccoli mit Kichererbse

Chili broccoli with chickpeas

Cole Slaw Salad

Cole slaw salad

Süsskartoffel Frites

Sweet potato fries

Supplement 8

Pommes frites, getrüffelt, mit Sbrinz

French fries truffled with Sbrinz

Supplement 14

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

Sweet Endings

DESSERTS

Orientalischer Zitrusfruchtsalat Pistazien-Crème & -Glacé <i>Oriental citrus salad</i> <i>pistachio cream & ice</i>	21
Crema Catalana Orangen Erbeer-Basilikum Glace <i>Crème Catalan</i> <i>oranges / strawberry-basil ice cream</i>	22
Eiskaffee Bergwelt hausgemachter Vanille Glace Kirschwasser Überraschung <i>Iced Coffee Bergwelt</i> <i>homemade vanilla ice cream / cherry brandy / surprise</i>	16
Apfel-Streusel-Kuchen Tonkabohnen-Glacé <i>Apple & crumble pie / Tonka beans ice-cream</i>	19
Helles & dunkles Schokoladenmousse Grillierte Ananas / Beeren-Sorbet <i>Chocolate mousse Black&White</i> <i>Grilled pineapple / sorbet with berries</i>	22

Alpine Käse Auswahl 25
 Früchtebrot | Feigensenf | Aprikosen-Chutney
Alpine Cheese selection
Fruit bread / fig mustard / apricot chutney

BG's Ice cream	pro Kugel	4.5
<i>BG's ice cream</i>	per Scoop	4.5

Deklaration & Herkunft

FISCH | FISH

Räucherlachs: Norwegen

Smoked Salmon: Norway

Saibling: Schweiz

Char: Switzerland

Austern: Irland

Oysters: Ireland

Lostallo Lachs: Schweiz

Lostallo Salmon: Swiss

Thunfisch: West Pazifik

Tuna: west Pacific

Pulpo: Italien

Octopus: Italy

FLEISCH | MEAT

Kalb: Schweiz

Veal: Switzerland

Rindsfilet, Cote de Boeuf, Tomahawk:

Beef tenderloin, prime rib, tomahawk:

Sashi Beef: Finnland

Sashi beef: Finland

Schwein: Schweiz

Pork: Switzerland

Schweiz

Switzerland

Lamm: Irland

Lamb: Ireland

ALLERGIEN | INTOLERANZEN

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen,
gerne passen wir jedes Gericht für Sie an!