



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Alpine Casual

STARTERS







Saibling Ceviche	26
Yuzu Granatapfel Tahini	
<i>Char ceviche</i>	
<i>Yuzu pomegranate tahini</i>	
Burrata 	24
Hokkaido Kürbis gepickelt Feige & Balsamico Pinien-Crumble	
<i>Burrata</i>	
<i>pickled Hokkaido pumpkin figs & balsamico pine crumble</i>	
Pulpo gegrillt Mediterraner Salat	28
Oliven Knoblauchbrot	
<i>Grilled octopus mediterranean salad</i>	
<i>Olives garlic bread</i>	
Thunfisch-Lachstatar	28
Gurke Avocado Kresse	
<i>Tuna-salmon tartar</i>	
<i>Cucumber avocado cress</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Soul Food

STARTERS

Grindelwalder Saucisson	26
Kartoffel-Lauch-Ragout getrüffelt	
<i>Grindelwalder Saucisson</i>	
Ragout with potatoes & leak	
  Ohne Saucisson (<i>without saucisson</i>)	
Golden Eye 	28
<i>Pochiertes Bio Land-Ei Junger Spinat</i>	
<i>getrüffelte Kartoffel-Mousseline</i>	
<i>Poached organic egg</i>	
<i>Young spinach truffled potato mousseline</i>	
Nüssli-Schaumsuppe	19
<i>Pochiertes Wachtel-Ei Speck & Croutons</i>	
<i>Lamb's lettuce Soup</i>	
<i>Poached quail egg bacon & croutons</i>	
 Ohne Speck (<i>without bacon</i>)  Ohne Speck und Wachtel-Ei	
Tagliatelle  	32
Mascarpone-Kerbel-Schaum Schwarzer Périgord Trüffel	
<i>Mascarpone chervil foam black Périgord truffle</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

BG's Essentials

Alpstein Swiss Chicken	42
Grillierte Poulet-Brust vom Alpstein Junges Bauerngemüse getrüffelte Kartoffel-Mousseline <i>Grilled chicken breast from "Alpstein"</i> <i>Young farmer vegetables alpine herbs</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>	
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>	
Schwarzer Kabeljau mit Miso	54
Gehacktes Brokkoli-Apfel-Gemüse "Rohkost" Pak Choi <i>Black cod with miso</i> Chopped broccoli & apple "raw" Pak Choi	
Kürbis & Weisskabbis  	28
Vom Holzkohle Grill Federkohl <i>Grilled pumpkin & white cabbage kale</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

The Grill Masters

VegiFlavor  			29
Grilliertes buntes Gemüse <i>grilled variety of vegetables</i>			
Lammkarré		200 Gr.	48
<i>Lamb racks</i>	for 2	400 Gr.	96
Sashi-Beef Filet Entrecôte Huft		210 Gr.	64
<i>Sashi-Beef Tenderloin Rib-Eye Rump</i>			
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.	68
<i>Veal prime rib "Dry Aged"</i>			
Oberländer Porterhouse Steak (T-Bone Steak)		800 Gr.	166
<i>Oberland Porterhouse steak</i>			
Brunnerhof «Säuli»-Kotelett		200 Gr.	49
<i>"Brunnerhof Säuli" pork chop</i>			
Côte de Boeuf «Swiss Grand Cru»		800 Gr.	158
Für 2 Pax- Zubereitungszeit ca. 45 Minuten-			
<i>Prime rib "Swiss Grand Cru"</i>			
Oberländer Tomahawk «Dry Aged»		1000 Gr.	174
Für 2 Pax- Zubereitungszeit ca. 45 Minuten-			

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



**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

Beilagensalat  
Side salad



Curry Linsen  
Curry lentils


Spinat mit Shiso  
Spinach with shiso

Gemüse Basmati  
Vegetable basmati

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

Chili-Broccoli mit Kichererbsen  
Chili broccoli with chickpeas

Cole Slaw Salad  
Cole slaw salad

Süßkartoffel Frites  
sweet potato fries

Grillgemüse  
grilled vegetables

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

Zitronen-Tarte	19
Meringue-Crumble Rotwein-Himbeer-Sorbet	
<i>Lemon Tarte</i>	
<i>Meringue-Crumble red wine -raspberry-sorbet</i>	
Brandteigkrapfen	21
Pralinen-Schokoladen-Glacé Bourbon vanille	
<i>Cream Puff</i>	
<i>Chocolate-Praline-Ice cream Bourbon vanilla</i>	
Gebackenes Quark-Küchlein	18
Erdbeersalat grüner Pfeffer Passionsfrucht-Sorbet	
<i>Cheesecake</i>	
<i>Strawberry salad green pepper passionfruit sorbet</i>	
Crema Catalana	18
Orange Erbeer-Basilikum Glace	
<i>Crème Catalan</i>	
<i>orange strawberry-basil ice cream</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Mousse au chocolat Hell & Dunkel	18
Grillierte Ananas Beeren-Sorbet <i>Chocolate mousse Black&White Grilled pineapple sorbet with berries</i>	
Eiskaffee Bergwelt	16
hausgemachter Vanille Glace Kirschwasser Überraschung <i>Iced Coffee Bergwelt homemade vanilla ice cream cherry brandy surprise</i>	
Alpine Käse Auswahl	22
Früchtebrot Feigensenf Aprikosen-Chutney <i>Alpine Cheese selection Fruit bread fig mustard apricot chutney</i>	
BG's Ice cream	pro Kugel 4.5
<i>BG's ice cream</i>	per Scoop 4.5

Deklaration & Herkunft

FISCH | FISH

Räucherlachs: Schottland

Smoked Salmon: Scotland

Saibling: Schweiz

Char: Switzerland

Kabeljau: Nordatlantik

Black cod: North Atlantik

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, Porterhouse:

Beef tenderloin, prime rib, tomahawk, porterhouse:

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!

Vegi:  / Vegan: 