








Alpine Casual

STARTERS

- Shades of green   26
Jeunes épinards | Romanesco | Brocoli | Pois chiches | Edamame
Courgette & haricots verts | Dressing au citron vert
*Young spinach | Romanesco | Broccoli | Chickpeas | Edamame
Zucchini & Beans | Lime dressing*
- Burrata  24
Variation de tomates | Roquette | Basilic | crumble de pignons
*Burrata
Old tomato varieties | Rocket | Basil | Pine crumble*
- Summer Love  27
Crevettes royales | Salade variée | Avocat | Dés de pepperoni
*King prawns | Colorful leaf salad | Avocado | Chilli-Cubes
Grapefruit & orange fillets*
-  sans crevettes royales | *without king prawns*
- Poulpe grillé | salade mediterrane 28
Olives | pain à l'ail
*Grilled octopus | Mediterranean salad
Olives | garlic bread*
- Tartare de thon et de saumon 28
Cocombre | avocat | cressons
*Tuna & salmon tartar
Cucumber | avocado | cress*

Soul Food

STARTERS

<p>Grindelwaldner Saucisson 28</p> <p>Ragoût truffé de poireau et de pommes de terre</p> <p><i>Grindelwalder Saucisson</i></p> <p><i>Stew with potatoes & leak</i></p> <p>  sans la saucisson</p>
<p>Golden Eye  29</p> <p>Oeuf de campagne poché jeunes épinards</p> <p>Mousseline de pommes de terre truffée</p> <p><i>Poached organic egg</i></p> <p><i>Young spinach truffled potato mousseline</i></p>
<p>Velouté de salade de mâches 19</p> <p>Oeuf de caille poché bacon & croutons</p> <p><i>Lamb's lettuce Soup</i></p> <p><i>Poached quail egg bacon & croutons</i></p> <p> sans bacon  sans bacon et oeuf de caille</p>
<p>Tagliatelle   32</p> <p>Mousse de cerfeuil au mascarpone truffes noires du Périgord</p> <p><i>Mascarpone chervil foam black Périgord truffle</i></p>



**BG's GRILL
RESTAURANT**

BG's Essentials



- Suprême de poulet suisse d'Alpstein** 43
Légumes du fermier | herbes alpines | mousseline truffée
Grilled chicken breast from "Alpstein"
Young farmer vegetables | alpine herbs | truffled moussline
- Escalope viennoise de veau de l'Oberland Bernois** 54
Poêlée au beurre | salade de concombre | sauce d'airelles
Wiener Schnitzel "Oberland veal"
From the butter pan | cucumber & sour cream salad | cold-stirred cranberries
- Saumon de Lostallo** 49
Pavé de saumon de Lostallo |
légumes grillés de la Méditerranée | sauce vierge
Salmon steak
salmon from Lostallo | Mediterranean grilled vegetables | sauce vierge
- Filet de morue noire au miso** 54
Brocoli & pomme hachés | Pak Choi
Black cod with miso
Chopped broccoli & apple | Pak Choi
- Asperges vertes grillées au feu de bois**   32
Patates douces | chicorée | Grenade
Grilled asparagus | Sweet potato | Chicory | Pomegranate

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**

The Grill Masters

VegiFlavor  			29
Variété de légumes grillés / <i>variety of grilled vegetables</i>			
Carré d'agneau		200 Gr.	49
<i>Lamb racks</i>	for 2	400 Gr.	96
Boeuf Sashi Filet Entrecôte Rumpsteak		210 Gr.	65
<i>Sashi-Beef Tenderloin Rib-Eye Rumpsteak</i>			
Filet de boeuf du Simmental	Ladys Cut	160 Gr.	59
Simmentaler Beef Tenderloin	Gentlemans Cut	220 Gr.	79
	for 2	350 Gr.	129
Côte de veau De Gushti "Dry Aged"		250 Gr.	69
<i>Veal prime rib "Dry Aged"</i>			
Côtelette de porc «Brunnerhof»		200 Gr.	49
<i>"Brunnerhof Säuli" pork chop</i>			
Côte de Boeuf «Swiss Grand Cru»		800 Gr.	158
<i>pour 2 Pax- temps de préparation 45 Minutes-</i> <i>Prime rib "Swiss Grand Cru"</i>			
Tomahawk «Dry Aged» de l' Oberland		1000 Gr.	174
<i>pour 2 Pax- temps de preparation: 45 Minutes-</i>			

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

Toutes nos spécialités «Grill Masters», seront servies avec 1 sauce et 1 plat d'accompagnement au choix.

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

Jus de vin rouge et d'échalotes

Red wine-shallot-grav

Sauce aux champignons 

Mushroom cream sauce

Sauce moutarde au miel et à l'aneth  

Dill honey mustard sauce

Sweet & Sour au coriandre  

Sweet & Sour with coriander

Beurre Café de Paris 

Café de Paris butter

Sauce au poivre 

Pepper cream sauce

Demi-Glace de veau

Veal demi-glace

Sauce tomate et avocat 

Avocado tomato dip

Beurre écremé à l'ail 


Garlic butter cream

Chimichrri  

Chimichurri

Salade variée  

Side salad

Lentilles au curry  

Curry lentils

Épinard frais au Shiso  

Spinach with shiso

Basmati aux légumes  

Vegetable basmati

Brocolis au piment et pois chiches  

Chili broccoli with chickpeas

Salade de chou varié  

Cole slaw salad

Friture de patates douces  

Sweet potato fries

Légumes grillés  

grilled vegetables

Supplement 8

Pommes frites, truffées, avec 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

Tranche de gâteau à la framboise Brownie au chocolat noir Café blanc glacé <i>Raspberry pie</i> <i>Dark chocolate brownie White coffee ice cream</i>	18
Salade de melon Mélisse Sorbet à la crème acidulée et au piment <i>Melon salad</i> <i>Lemon balm sour cream & chilli sorbet</i>	19
Crème Catalane Oranges glace à la fraise et au basilic <i>Crème Catalan</i> <i>oranges strawberry-basil ice cream</i>	16
Mousse au chocolat "noir & blanc" Ananas grille sorbet aux baies <i>Chocolate mousse "Black & White"</i> <i>Grilled pineapple sorbet with berries</i>	18



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Café glacé Bergwelt 16

Glace à la vanille fait maison | eau de vie de cerises | surprise

Iced Coffee Bergwelt

homemade vanilla ice cream | cherry brandy | surprise

Variété de fromages alpins 22

Pain aux fruits | moutarde de figues

Chutney d'abricots

Alpine Cheese selection

Fruit bread | fig mustard | apricot chutney

Glace BG's par boule 4.5

BG's ice cream per scoop 4.5



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Déclarations & Origines

FISCH | FISH

Tartar de Saumon/ Saumon fume: Écosse

Tartar & smoked salmon: Scotland

Ombre chevalier: Suisse

Char: Switzerland

Morue: l'Atlantique nord

Black cod: North Atlantic

Saumon de Lostallo: Suisse

Lostallo Salmon: Switzerland

Thon: l'océan Pacifique

Tuna: west Pacific

Poulpe: Italie

Octopus: Italy

FLEISCH | MEAT

Poulet d'Alpstein: Suisse

Veau: Suisse

Veal: Switzerland

Filet, Côte de Boeuf, Tomahawk:

Beef tenderloin, prime rib, tomahawk:

Sashi Beef: Finlande

Sashi beef: Finland

Chicken supreme: Switzerland

Porc: Suisse

Pork: Switzerland

Suisse

Switzerland

Agneau: Irlande

Lamb: Ireland

ALLERGIES | INTOLERANCES

Veillez nous signaler toute allergie ou intolérance, nous aurons du plaisir à vous adapter chaque plat!

Végétarien:  / Végane: 

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