

Alpine Casual

STARTERS

Shades of green   26

Junger Spinat | Romanesco | Brokkoli | Kichererbsen | Edamame
Zucchini & Bohnen | Limetten-Dressing
Young spinach | Romanesco | Broccoli | Chickpeas | Edamame
Zucchini & Beans | Lime dressing

Burrata  24

Vergessene Tomatensorten | Rucola | Basilikum | Pinien-Crumble
Old tomato varieties | Rocket | Basil | Pine crumble

Thunfisch-Lachstatar 28

Gurke | Avocado | Kresse
Tuna & salmon tartar
Cucumber | avocado | cress

Summer Love  27

Riesengrillen | Bunter Blattsalat | Avocado | Peperoni-Würfel
Grapefruit- & Orangenfilet
King prawns | Colorful leaf salad | Avocado | Chilli-Cubes
Grapefruit & orange fillets

 *ohne Riesengrillen | without king prawns*

Pulpo gegrillt 28

Mediterraner Salat | Oliven | Knoblauchbrot
Grilled octopus | Mediterranean salad | Olives | Garlic bread

Soul Food

STARTERS

Grindelwalder Saucisson 28

Kartoffel-Lauch-Ragout getrüffelt

Grindelwalder Saucisson

Ragout with potatoes & leak



ohne Saucisson (*without saucisson*)

Golden Eye 

29

*Pochiertes Bio Land-Ei | Junger Spinat
getrüffelte Kartoffel-Mousseline*

Poached organic egg

Young spinach | truffled potato mousseline

Nüssli-Schaumsuppe

19

Pochiertes Wachtel-Ei | Kartoffelstroh | Speck & Crôutons

Lamb's lettuce Soup

Poached quail egg | Potato straw | Bacon & croutons



ohne Speck (*without bacon*) |  ohne Speck und Wachtel-Ei

Tagliatelle  

32

Mascarpone-Kerbel-Schaum | Schwarzer Trüffel

Mascarpone chervil foam | black truffle

BG's Essentials

Alpstein Swiss Chicken

43

Grillierte Poulet-Brust vom Alpstein
Junges Bauerngemüse | getrüffelte Kartoffel-Mousseline
Grilled chicken breast from "Alpstein"
Young farmer vegetables | Truffled potato mousseline

Wiener Schnitzel vom Oberländer Kalb

54

Aus der Butterpfanne | Gurken-Sauerrahm Salat
Kaltgerührte Preiselbeeren
Wiener Schnitzel Oberland veal
From the butter pan | cucumber sour cream salad
Cold-stirred cranberries

Lostallo-Lachs

49

Lachs Steak aus Lostallo | mediterranes Grillgemüse
Sauce Vierge
Salmon steak
Salmon from Lostallo | Mediterranean grilled vegetables
Sauce vierge

Schwarzer Kabeljau mit Miso

54

Gehacktes Brokkoli-Apfel-Gemüse "Rohkost" | Pak Choi
Black cod with miso
Chopped broccoli & apple "raw" | Pak Choi

Grüne Spargeln vom Holzkohlen-Grill



32

Süsskartoffeln | Chicorée | Granatapfel
Grilled asparagus | Sweet potato | Chicory | Pomegranate



**BG's GRILL
RESTAURANT**

The Grill Masters

Vegi Flavor   29

Grilliertes buntes Gemüse | *Variety of grilled vegetables*

Lammkarré 200 Gr. 49

Lamb racks for 2 400 Gr. 96

Sashi-Beef | Filet | Entrecôte | Huft 210 Gr. 65

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 Kalbskotelett "Dry Aged" 250 Gr. 69

Veal prime rib "Dry Aged"

Brunnerhof «Säuli»-Kotelett 200 Gr. 49

"Brunnerhof Säuli" pork chop

Côte de Boeuf «Swiss Grand Cru» 800 Gr. 158

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Prime rib Swiss Grand Cru / Preparation time: 45 minutes

Oberländer Tomahawk «Dry Aged» 1000 Gr. 174

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Tomahawk dry aged

Preparation time: 45 minutes

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 specialities 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

Kabis-Salat  

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

Himbeerschnitte	18
Dunkler Schokoladen-Brownie Weisses Kaffee-Glacé	
<i>Raspberry pie</i>	
<i>Dark chocolate brownie White coffee ice cream</i>	
Melonensalat	19
Zitronenmelisse Sauerrahm-Chilli-Sorbet	
<i>Melon salad</i>	
<i>Lemon balm sour cream & chilli sorbet</i>	
Crema Catalana	16
Orange Erdbeer-Basilikum Glace	
<i>Crème Catalan</i>	
<i>Orange Strawberry-basil ice cream</i>	
Mousse au chocolat Hell & Dunkel	18
Grillierter Ananas Beeren-Sorbet	
<i>Chocolate mousse Black & White</i>	
<i>Grilled pineapple Berry Sorbet</i>	

Eiskaffee Bergwelt		16
Hausgemachter Vanille Glace Kirschwasser Überraschung		
<i>Iced Coffee Bergwelt</i>		
<i>Homemade vanilla ice cream cherry brandy surprise</i>		
 Alpine Käse Auswahl		22
Früchtebrot Feigensenf Aprikosen-Chutney		
<i>Alpine Cheese selection</i>		
<i>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



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Deklaration & Herkunft

FISCH | FISH

Lachstartar & Räucherlachs: Schottland

Tartar & smoked salmon: Scotland

Saibling: Schweiz

Char: Switzerland

Kabeljau: Nordatlantik

Black cod: North Atlantic

Lachs-Steak: Schweiz

Salmon steak : Switzerland

Thunfisch: West Pazifik

Tuna: West Pacific

Pulpo: Italien

Octopus: Italy

FLEISCH | MEAT

Alpstein Poulet-Suprême: Schweiz

Chicken-suprême: Switzerland

Kalb: Schweiz

Veal: Switzerland

Rindsfilet, Côte de Boeuf, Tomahawk:

Schweiz

Beef tenderloin, prime rib, tomahawk:

Switzerland

Sashi Beef: Finnland

Lamm: Irland

Sashi beef: Finland

Lamb: Ireland

ALLERGIEN | INTOLERANZEN

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.

Gerne passen wir jedes Gericht für Sie an!

Please inform us about any allergies or intolerances.

Any meal can be adjusted for you!

Vegi:  / Vegan: 

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