



**BG's GRILL
RESTAURANT**

Alpine Casual

STARTERS

Kale Caesar  	22
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 Croûtons <i>Lamb's lettuce salad Fig roasted bacon & nuts egg croutons</i>	
 ohne Specknüsse  ohne Specknüsse & ohne Ei	
Thunfisch-Lachstatar	29
Gurke Avocado Kresse <i>Tuna & salmon tartar Cucumber avocado cress</i>	
Burrata 	27
Kürbis Feige Pinien-Crumble <i>Pumpkin Fig Pine crumble</i>	
Pulpo gegrillt	32
Mediterraner Salat Oliven Knoblauchbrot <i>Grilled octopus Mediterranean salad Olives Garlic bread</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**

Soul Food

STARTERS

Grindelwalder Saucisson	26
Kartoffel-Lauch-Ragout getrüffelt	
<i>Grindelwalder Saucisson</i>	
Ragout with potatoes & leak	
  ohne Saucisson (<i>without saucisson</i>)	22
Golden Eye 	28
Pochiertes Bio Land-Ei Junger Spinat Getrüffelte Kartoffel-Mousseline	
<i>Poached organic egg</i>	
<i>Young spinach truffled potato mousseline</i>	
Kastanien-Cappuccino als Schaumsuppe	21
Speck-Kraut Jakobsmuschel	
<i>Chestnut cappuccino</i>	
<i>Cabbage & bacon Scallop</i>	
 ohne Speck (<i>without bacon</i>)  ohne Speck und Jakobsmuschel	
Tagliatelle  	32
Mascarpone-Kerbel-Schaum Schwarzer Trüffel	
<i>Mascarpone chervil foam black truffle</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

BG's Essentials

Alpstein Swiss Chicken	48
Grillierte Poulet-Brust vom Alpstein Junges Bauerngemüse getrüffelte Kartoffel-Mousseline <i>Grilled chicken breast from Alpstein Young farmer vegetables alpine herbs</i>	
Wiener Schnitzel vom Oberländer Kalb	54
Aus der Butterpfanne Gurken-Sauerrahm Salat kaltgerührte Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel Oberland veal From the butter pan cucumber sour cream salad cold- stirred cranberries</i>	
Lostallo Lachs	52
Lachs Steak aus Lostallo mediterranes Grillgemüse Sauce Vièrge <i>Salmon steak Salmon from Lostallo mediterranean grilled vegetables Sauce vièrge</i>	
Schwarzer Kabeljau mit Miso	56
Gehacktes Brokkoli-Apfel-Gemüse "Rohkost" Pak Choi Black cod with miso <i>Chopped broccoli & apple "raw" Pak Choi</i>	
Kürbis vom Holzkohle Grill	32
Süsskartoffeln Chicorée Granatapfel <i>Grilled pumpkin Sweet potato Chicory Pomegranate</i>	





**BG's GRILL
RESTAURANT**

The Grill Masters

Vegi Flavor  			32
Grilliertes buntes Gemüse <i>grilled variety of vegetables</i>			
Lammkarré		180 Gr.	56
<i>Lamb racks</i>	for 2	360 Gr.	110
Sashi-Beef Filet Entrecôte Huft		180 Gr.	74
<i>Sashi-Beef Tenderloin Rib-Eye Rump</i>			
Simmentaler Rindsfilet	Lady's Cut	160 Gr.	64
<i>Simmentaler Beef Tenderloin</i>	Gentleman's Cut	200 Gr.	76
	for 2	360 Gr.	135
De Guschti Kalbskotelett «Dry Aged»		220 Gr.	74
<i>Veal prime rib "Dry Aged"</i>			
Brunnerhof Säuli-Kotelett		220 Gr.	45
<i>Brunnerhof Säuli pork chop</i>			
Côte de Boeuf «Swiss Grand Cru»		800 Gr.	189
Für 2 Pax- Zubereitungszeit ca. 45 Minuten-			
<i>Prime rib "Swiss Grand Cru"</i>			
<i>For 2 Pax- Preparation time app. 45 minutes</i>			
Oberländer Tomahawk «Dry Aged»		1000 Gr.	195
Für 2 Pax- Zubereitungszeit ca. 45 Minuten			
<i>Tomahawk dry aged</i>			
<i>For 2 Pax- Preparation time app. 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



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-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


Beilagensalat  
Side salad

Curry Linsen  
Curry lentils



Spinat mit Shiso  
Spinach with shiso


Gemüse Basmati  
Vegetable basmati

Pommes frites, getrüffelt, mit Sbrinz 
French fries truffled with Sbrinz

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



Chimichurri  

Supplement Sauce 8

Chili-Broccoli mit Kichererbsen  
Chili broccoli with chickpeas

Cole Slaw Salad  
Cole slaw salad

Süßkartoffel Frites  
Sweet potato fries

Grillgemüse  
Grilled vegetables

Supplement Beilage 11

Supplement 15

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**

Sweet Endings

Schokoladenküchlein	20
Gewürzorange Tonkabohnen-Glacé	
<i>Small chocolate cake</i>	
<i>Spiced oranges Tonka bean ice cream</i>	
Crema Catalana	17
Orange Erdbeer-Basilikum Glacé	
<i>Crème Catalan</i>	
<i>Orange strawberry-basil ice cream</i>	
Bratapfel-Tiramisu	19
Limoncello-Sorbet Minze	
<i>Tiramisu with baked apple</i>	
<i>Limoncello sorbet mint</i>	
Alpine Käse Auswahl	23
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

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**

Deklaration & Herkunft

FISCH | FISH

Räucherlachs: Schottland
Smoked Salmon: Scotland
Saibling: Schweiz
Char: Switzerland
Kabeljau: Nordatlantik
Black cod: North Atlantic

Lostallo Lachs: Schweiz
Lostallo Salmon: Switzerland
Thunfisch: West Pazifik
Tuna: West Pacific
Pulpo: Italien
Octopus: Italy

FLEISCH | MEAT

Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland
Alpstein Poulet-Suprême: Schweiz
Rindsfilet, Côte de Boeuf, Tomahawk, Porterhouse:
Beef tenderloin, prime rib, tomahawk, porterhouse:
Sashi Beef: Finnland
Sashi beef: Finland

Schwein: Schweiz
Pork: Switzerland
Chicken Suprême: 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: 

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*