



**BG's GRILL
RESTAURANT**

ALPINE & SOUL FOOD

SALADS

BG's Caesar Cardini	28
Baby Lattich BBQ Chicken Parmesan Honig-Speck Focaccia <i>Baby Lettuce BBQ Chicken Parmesan Honey Bacon Focaccia</i>	
Asperges à la vinaigrette	28
Wilde Spargel Vinaigrette Wachtel Ei Rohschinken Crumbles <i>Variety of asparagus Vinaigrette Quail egg Raw ham crumbles</i>	
Bunter Frühlings-Salat	18
Blattsalat Herzen Radieschen Kornblüten Kräuter Dressing <i>Lettuce hearts Radish Corn flowers Herbs dressing</i>	

APPETIZERS

Swiss Prime Beef Tartar	32
Eigelb Belper Knolle Trüffel Mayo Fleur de Sel <i>Egg yolk Belper Knolle Truffel Mayo Fleur de Sel</i>	
Hamachi Crudo	34
Geflämter Hamachi Rosa Ingwer Gel Gurke Miso <i>Flamed Hamachi Pink Ginger Gel Cucumber Miso</i>	
Octopus	28
Mariniert Licio Stangensellerie Zitrone Knoblauch <i>Marinated Licio Celery Lemon Garlic</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

ALPINE & SOUL FOOD

WARM STARTERS

BG's Bisque	32
Krustentier Schaum Suppe Shrimp Tartar Schnittlauch <i>Shellfish Foam Soup Shrimp Tartar Chives</i>	
Ei 64 / 100	34
Onsen Ei Bratkartoffel Espuma Spinat Crème <i>Onsen Egg Baked Potatoe Espuma Spinach Cream</i>	
Mit 10 g Oona Caviar	58
<i>With 10 g Oona Caviar</i>	
Limonen Ravioli	38
Morcheln Spargel Bärlauch Öl <i>Morels Asparagus Wild Garlic Oil</i>	

MAINS

Wiener Schnitzel "Das Original"	54
Gurken Salat Petersilien Kartoffeln Preiselbeeren <i>Cucumber Salad Parsley Potatoes Cranberries</i>	
Dorade Royale	52
Tomaten Olivenöl Emulsion Safran Mousseline Fenchel <i>Tomatoes Olive Oil Emulsion Saffron Mousseline Fenel</i>	
BG's Ofen Gemüse	38
Karotten Süsskartoffel Cherry Tomaten Zucchetti Baby Paprika <i>Carrots Sweet Potatoe Cherry Tomatoes Zuccheti Baby Peppers</i>	

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 BG's Team*



**BG's GRILL
RESTAURANT**

THE GRILL MASTERS

SINGLE CUTS

Lostallo Lachs Steak	180 g	48
Alpstein Poulet Suprême	180 g	46
“Dry Aged” Côte de Porc	250 g	52
Swiss Beef Short Rib BBQ Style	500 g	72

SIGNATURE CUTS

Simmentaler Rindsfilet	Lady's Cut 160 g	64
	Gentleman's Cut 200 g	76
	Cut for 2 360 g	135
Irish Country Lamm Rack	Gentleman's Cut 200 g	58
	Cut for 2 400 g	112

GROSSES PIÈCES

Côte de Veau Double	Big Cut for 2 700 g	175
Oberländer “Dry Aged” Tomahawk	Big Cut for 2 1000 g	195

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.

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 BG's Team



**BG's GRILL
RESTAURANT**

THE GRILL MASTERS

SIDES

Basmati Gemüse Reis
Blatt Spinat Asia Style
Country Fries, Rosmarin, Parmesan
Sweet Potatoe Sticks

*Basmati Vegetables Rice
Spinach Leaves Asia Style
Country Fries, Rosemary, Parmesan
Sweet Potatoe sticks*

BG's Ofen Gemüse
Coleslaw Salat
Curry Linsen Dal
Hummus mit Granatapfel

*BG's roasted Vegetables
Coleslaw Salad
Curry Lentil Dal
Hummus with Pomegranate*

Supplement Side 12

SAUCES

Portwein Schalotten Jus
Morchel à la Crème
Grüne Pfeffer Sauce
Béarnaise

*Portwine Shakkots Gravy
Morels à la Crème
Green Pepper Sauce
Béarnaise*

Blues Hog BBQ Sauce
BG's Spicy Cocktail Sauce
Chimichurri
Alpine Kräuter Butter

*Blues Hog BBQ Sauce
BG's Spicy Cocktail Sauce
Chimichurri
Alpine Herbs Butter*

Supplement Sauce 8



**BG's GRILL
RESTAURANT**

ALPINE & SOUL FOOD

FROMAGES

Eiger Milch & Jumi	28
Bergsteiger La Sanglée Trüffel La Bouse	
Summerhimu Crème Chèvre Früchte Brot Feigensenf	

SWEETS

Cheese Cake Tryfle	22
Cream Cheese Blaubeeren Limette Crumbles	
<i>Cream Cheese Blue Berries Lime Crumbles</i>	
Berg Frühling	22
Erdbeer Mousse Rhabarber-Zitronengrass Sauerrahm Glacé	
<i>Strawberry Mousse Rhubarb-Lemongrass Sour Cream Glacé</i>	
BG's Bars	22
Schoko Riegel Sorbet Bruch	
<i>Chocolate Bar Sorbet Pieces</i>	
Grillierte Ananas	22
Carpaccio Passionsfrucht Sorbet Mango	
<i>Carpaccio Passsion Fruit Sorbet Mango</i>	



**BG's GRILL
RESTAURANT**

DEKLARATION & HERKUNFT

FISCH | FISH

Hamachi: Dänemark, Aquakultur

Hamachi: Denmark, Aquaculture

Dorade Royale: FAO27 Atlantik

Sea Bass: FAO27 Atlantic

Eden Shrimps: Wildzucht MF ECS (Mangoven)

Eden Shrimps: Aquaculture MF ECS (Mangoven)

Lostallo Lachs: Schweiz

Lostallo Salmon: Switzerland

Octopus: FAO34 Atlantik

Octopus: FAO34 Atlantic

Oona Kaviar: Schweiz

Oona Caviar: Switzerland

FLEISCH | MEAT

Rindsfilet, Short Rib, Tomahawk, Beef Tartar: Schweiz

Beef tenderloin, short rib, tomahawk, beef tartar: Switzerland

Côte de Veau Double: Schweiz

Côte de Veau Double: Switzerland

Alpstein Poulet-Suprême: Schweiz

Lamm Rack: Irland

Lamb rack: Ireland

Côte de Porc: Schweiz

Côte de Porc: Switzerland

Alpstein Suprême: Switzerland

Ei, Wachtel Ei, Speck, Rohschinken: Schweiz

Egg, quail egg, bacon, raw ham: Switzerland

ALLERGIEN | INTOLERANZEN

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.

Unser Service Team wird Sie gerne beraten!

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 BG's Team*