

## Tasting Menü BG's Grill

### Amuse-Bouche

#### Ceviche

Hamachi | Limette | Avocado

*Hamachi | Lime | Avocado*

\*\*\*\*\*

#### Gazpacho

Eden Shrimps | Olivenöl | Fleur de Sel

*Eden Shrimps | Olive Oil | Fleur de Sel*

\*\*\*\*\*

#### Filet de Boeuf

Eierschwämli | Frühlingszwiebel | Parisienne

*Chanterelle | Spring onion | Parisienne*

\*\*\*\*\*

#### Trüffel La Bouse

Kuhmilch | Trüffel | Chutney

*Cow's milk | Truffle | Chutney*

\*\*\*\*\*

#### Moelet aux Chocolat

Mango | Himbeer | Sauerrahm

*Mango | Raspberry | Sour cream*

### Friandises

3 Gang Menü CHF 90 / 4 Gang Menü CHF 105 / 5 Gang Menü CHF 120

*3 Course Menu CHF 90 / 4 Course Menu CHF 105 / 5 Course Menu CHF 120*

## ALPINE & SOUL FOOD

### STARTERS

<b>Bunter Sommersalat</b>	22
Radieschen   Artischocken   Kräuter Vinaigrette <i>Radish   Artichokes   Herbs Vinaigrette</i>	
<b>Gazpacho Andalouse</b>	22
Gurke   Tomate   Paprika   Olivenöl <i>Cucumber   Tomatoes   Pepper   Olive Oil</i>	
<b>Caesar's Salad</b>	24
Romanasalat   BBQ Chicken   Speck   Parmesan   Croûtons <i>Romaine Lettuce   BBQ Chicken   Bacon   Parmesan   Croutons</i>	
<b>Caprese Burrata</b>	22
«Spezie Rara» Tomaten   Burrata   Basilikum <i>«Spezie Rara» Tomatoes   Burrata   Basil</i>	
<b>Swiss Prime Beef Tartar</b>	32
Eigelb   Belper Knolle   Trüffel Mayo   Fleur de Sel <i>Egg yolk   Belper Knolle   Truffel Mayo   Fleur de Sel</i>	
<b>Vegi Rolls</b>	24
Sweet Chili   Krautsalat   Soya-Dressing <i>Sweet Chili   Coleslaw   Soy -Dressing</i>	

# THE GRILL MASTERS

## SINGLE CUTS

Lostallo Lachs Steak	180 g	48
<i>Lostallo Salmon Steak</i>		
Alpstein Poulet Suprême	180 g	46
<i>Alpstein Chicken Suprême</i>		
“Dry Aged” Côte de Porc	250 g	52
<i>“Dry Aged” Pork Chop</i>		
Schweizer Short Rib BBQ Style	500 g	75
<i>Swiss Beef Short Rib BBQ Style</i>		
Simmentaler Kalbskotelett	300 g	68
<i>Simmental Veal Chops</i>		

## SIGNATURE CUTS

Simmentaler Rindsfilet	Lady’s Cut	160 g	64
Simmental Beef Filet	Gentleman’s Cut	200 g	76
	Cut for 2	360 g	135
Irish Country Lammrack		250 g	58
Oberländer “Dry Aged” Tomahawk		1000g	215

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  
Blattspinat Asia Style  
Country Fries, Rosmarin, Parmesan

BG's Ofengemüse  
Bunter Blattsalat  
Sweet Potatoes Sticks

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

*BG's Roasted Vegetables  
Spring Salad  
Sweet Potatoes Sticks*

Supplement Side 12

### SAUCES

Portwein Schalotten Jus  
BG's Spicy Cocktailsauce  
Grüne Pfeffersauce

Smokey BBQ Sauce  
Alpine Kräuterbutter  
Chimichurri

*Portwine Shallots Gravy  
BG's Spicy Cocktail Sauce  
Green Pepper Sauce*

*Smokey BBQ Sauce  
Alpine Herbs Butter  
Chimichurri*

Supplement Sauce 8

## ALPINE & SOUL FOOD

### FROMAGES

**Eiger-Milch & Jumi** 24  
Bergsteiger | La Sanglée | Trüffel 'La Bouse'  
*Assorted local cheese | La Sanglée | Truffle 'La Bouse'*

### SWEET TREAT IN A GLASS

**Für mich kein Dessert** 18  
Schokolademousse | Nougat Crumbles | Tonkabohnen Glacé  
*Chocolate Mousse | Nougat Crumbles | Tonka Bean Ice cream*

**Pina Colada** 18  
Kokos Panna Cotta | Ananas | Passionsfrucht Sorbet  
*Coconut Panna Cotta | Pineapple | Passion Fruit Sorbet*

**Pudding della Nonna** 18  
Sauerrahm-Zitronen Crème | Johannisbeeren | Himbeersorbet  
*Sour Cream -Lemon Crème | Currants | Raspberry Sorbet*

**Erdbeer Tiramisu** 18  
Erdbeeren | Roter Pfeffer | Zitronen-Verbenen Sorbet  
*Strawberries | Red Pepper | Lemon Verveine Sorbet*

## DEKLARATION & HERKUNFT

### FISCH | FISH

Lostallo Lachs, Egli: Schweiz

*Lostallo Salmon: Switzerland*

Riesencreveten: Vietnam

*Shrimps: Vietnam*

Sardinen: Frankreich

*Sardines: France*

*Rauchlachs: Norwegen*

*Smoked salmon: Norway*

### FLEISCH | MEAT

Rindsfilet, Short Rib, Tomahawk, Tatar, Hackfleisch, Kalbskotlette: Schweiz

*Beef tenderloin, short rib, tomahawk, tatar, minced meat, veal chop: Switzerland*

Côte de Porc : Schweiz

*Pork Chop : Switzerland*

Alpstein Poulet-Suprême: Schweiz

*Alpstein Chicken: Switzerland*

Lamm Rack: Irland

*Lamb rack: Ireland*

Speck, Rohschinken, Mostbröckli, Trockenfleisch, Meat balls: Schweiz

*Bacon, raw ham, dry meat, meat balls: Switzerland*

### ALLERGIEN | INTOLERANZEN

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.

Unser Service Team wird Sie gerne beraten!