



## BG`s TASTING MENU

Amuse-Bouche

\*\*\*

### MASU LACHS

Gurke / Ponzu / Limette  
*cucumber / ponzu / lime*

\*\*\*

### HOKKAIDO

Jakobsmuschel / Kerne / Öl  
*scallop / seeds / oil*

\*\*\*

### REH ENTRECÔTE

Serviettenknödel / Rosenkohl / Preiselbeeren  
*dumpling / brussels sprouts / cranberries*

\*\*\*

### LA BOUSE

Kuhmilch / Trüffel / Chutney  
*milk / truffle / chutney*

\*\*\*

### KASTANIE

Meringues / Vermicelles / Sauerrahm Glace  
*meringues / vermicelles / sour cream ice cream*

\*\*\*

Friandise

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

## BG`s VEGETARIAN MENU

Amuse-Bouche

\*\*\*

### RANDEN

Schwarze Baumnuss / Vene Kresse / Ziegenmilch Espuma  
*black walnut / vein cress / goat milk Espuma*

\*\*\*

### HOKKAIDO

Kürbiswürfel / Kerne / Öl  
*pumpkin cubes / seeds / oil*

\*\*\*

### BOLETUS

Steinpilz- Ravioli / Rosenkohl / Preiselbeeren  
*porcini ravioli / brussels sprouts / cranberries*

\*\*\*

### LA BOUSE

Kuhmilch / Trüffel / Chutney  
*milk / truffle / chutney*

\*\*\*

### KASTANIE

Meringues / Vermicelles / Sauerrahm Glace  
*meringues / vermicelles / sour cream ice cream*

\*\*\*

Friandise

3 Gang CHF 70 / 4 Gang CHF 85 / 5 Gang 100

## BG's CLASSICS

<b>NÜSSLI SALAT</b>	22
Knuspriger Speck / Bauern Ei / French Dressing <i>crispy bacon / farmer's egg / french dressing</i>	
<b>CAPRESE BURRATA</b>	24
Bunte Tomaten / Burrata / Basilikum <i>colourful tomatoes / burrata / basil</i>	
<b>KÜRBIS SÜPPCHEN</b>	18
Hokkaido / Würfel / Kerne / Öl <i>hokkaido / cubes / seeds / oil</i>	
<b>SWISS PRIME BEEF TATARE</b>	38
Trüffel Mayo / Belper Knolle / Pickels <i>truffle mayo / swiss cream cheese / Pickles</i>	
<b>VEGI ROLLS</b>	24
Sweet Chili / Krautsalat / Soja Dressing <i>sweet chili / cabbage salad / soy dressing</i>	
<b>BOLETUS</b>	36
Steinpilz- Ravioli / Rosenkohl / Preiselbeeren <i>porcini ravioli / brussels sprouts / cranberries</i>	
<b>TOM KAH GAI</b>	
Tofu	28
Chicken	32
Black Tiger Shrimps	38

## THE GRILL MASTERS

### SINGLE CUTS

<b>LOSTALLO LACHS STEAK</b> <i>Lostallo salmon steak</i>	180 g	48
<b>ALPSTEIN POULET SUPREME</b> <i>Alpstein chicken suprême</i>	180 g	46
<b>«DRY AGED» SCHWEINEKOTELETT</b> <i>“Dry aged” pork chop</i>	250 g	52
<b>QUERRIPPE BBQ STYLE</b> <i>Swiss beef short rib BBQ style</i>	400 g	75
<b>SIMMENTALER KALBSKOTELETT</b> <i>Simmental veal chop</i>	300 g	68

### SIGNATURE CUTS

<b>SIMMENTALER RINDSFILET</b> <i>Simmental beef filet</i>	Lady's Cut	160 g	64
	Gentleman's Cut	200 g	76
	Cut for 2	360 g	135
<b>IRISCHES LAMMRACK</b> <i>Irish lambrack</i>	250 g	58	
<b>«DRY AGED» TOMAHAWK</b>	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.*



**BG's GRILL  
RESTAURANT**

## THE GRILL MASTERS

### SIDES

**BASMATI GEMÜSEREIS**

*Basmati vegetables rice*

**BG'S OFENGEMÜSE**

*BG's roasted vegetables*

**BLATTSPINAT ASIA STYLE**

*Spinach leaves asia style*

**BUNTER BLATTSALAT**

*Small green salad*

**COUNTRY FRITES**

*Fries with rosemary and parmegiano*

**SÜSSKARTOFFEL FRITES**

*Sweet potatoe sticks*

### SAUCES

**PORTWEIN SCHALOTTEN JUS**

*Portwine shallots gravy*

**ALPINE KRÄUTERBUTTER**

*Alpine herbs butter*

**GRÜNE PFEFFERSAUCE**

*Green pepper sauce*

**SCHARFE COCKTAIL SAUCE**

*BG's spicy cocktail sauce*

**CHIMICHURRI**

*Chimichurri*

**GERÄUCHERTE BBQ SAUCE**

*Smokey BBQ sauce*

**BEURRE BLANC**

*White butter sauce*

## BG's SWEET & CHEESE

### FROMAGES

#### EIGER MILCH & JUMI

CHF 26

Bergsteiger / La Sanglé / Trüffel La Bouse / Summerhimu / Crème Chèvre  
Früchte Brot / Trauben / Feigen Senf

*variation of local cheese served with fruit bread, grapes and figs mustard*

### SWEET TREAT IN A GLASS

#### KASTANIE

CHF 18

Marroni Kuchen / Bratapfel / Rum  
*marroni cake / baked apple / rum*

#### MASCARPONE

CHF 18

Zwetschgen / Röstel / Pistazien  
*plums / röstl / pistachios*

#### CRÈME BRÛLÉE

CHF 18

Heidelbeeren / Crumbles / Birnen  
*blueberries / crumbles / pears*

#### FÜR MICH KEIN DESSERT

CHF 18

Schokoladenmousse / Nougat / Tonkabohne  
*chocolate mousse / nougat / tonka bean*

## DEKLARATION & HERKUNFT

### *FISCH | FISH*

LACHS:

*Salmon*

SCHWEIZ

JAKOBSMUSCHELN:

*Scallops*

JAPAN

BLACK TIGER SHRIMPS:

*Black Tiger Shrimps*

VIETNAM

### *FLEISCH | MEAT*

Ausser dem irischen Lamrack beziehen wir unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz und stets so lokal wie möglich.

*Apart from Irish lamb rack, we source our meat exclusively from Switzerland and always as locally as possible.*

### *ALLERGIEN | INTOLERANZEN*

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.  
Unser Service Team wird Sie gerne beraten!

*Please inform us about any allergies or intolerances.  
Our service team will be happy to advise you!*