

BG'S WINTER EVENT MENU DINER 2024

LIEBE GÄSTE
KREIEREN SIE IHR EIGENES MENÜ AUS UNSEREN
AUSWAHLMÖGLICHKEITEN.
GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE BEI IHREN FRAGEN.
MIT KULINARISCHEN GRÜSSEN
URS GSCHWEND

VORSPEISEN

SALADE DUCETTE

Nüssler | Bauern Ei | Knuspriger Speck

SWISS ALPINE LACHS

Avocado | Wasabi | Gurke

TATAR DE BOEUF

Blumenkohl | Sauerrahm | Belper Knolle

SPICY MANGO

Burrata | Mango | Chili

WARME VORSPEISEN

HOKKAIDO

Kürbis Schaum | Würfel | Kernöl

BISQUE D'ECREVISSES

Edelkrebse | Julienne | Sántis Malt

RAVIOLI

Waldpilze | Rosenkohl | Preiselbeeren

FOIE DE CANARD

Gebratene Entenleber | Chutney |
Himbeer Essig

BG'S WINTER EVENT MENU DINER 2024

HAUPTGANG

DORADE ROYALE

Soja | Miso | Pak Choi

ALPSTEIN POULET SUPRÊME

Poulet Brust | Thymian | Winter Spinat

VEAU DU SIMMENTAL

Kalbs Steak | Wilder Broccoli | Waldpilze

CENTER CUT

Rindsfilet | Pfeffersauce | Winter Gemüse

AQUARELLO

Risotto | Kürbis | Kastanien

DESSERT

BG'S SCHOKO MOUNTAIN

Caramel | Sanddorn | Crumbles

APFEL KUCHEN

Vanille | Boskoop | Nüsse

SWEET VEGAN DREAM

Avocado | Cacao | Kombucha

TIRAMISU

Mascarpone | Espresso | Amaretto

KÄSE

EIGERMILCH & JUMI

Bergsteiger | La Sanglé | Trüffel

La Bouse | Summerhimu | Crème

Chèvre Früchte Brot | Trauben |

Feigen Senf

PREISE

3 GANG | 110

4 GANG | 125

5 GANG | 140