



Herzlich Willkommen im BG's Grill Restaurant

Mitten in der imposanten Bergwelt von Grindelwald und ausgezeichnet mit 15 GaultMillau-Punkten laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise ein, die Ihre Sinne berührt dort, wo alpine Ursprünglichkeit auf raffiniertes Design trifft.

Unser offener Grill steht im Zentrum dort kreieren Executive Chef Urs Gschwend und sein engagiertes Team mit Leidenschaft und Präzision charaktervolle Gerichte aus besten, regionalen Zutaten. Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnern wie Eigermilch und der Grindelwald Bakery unterstreicht unser Engagement für Nachhaltigkeit, bestätigt durch unsere IBEX-Zertifizierung.

Geniessen Sie die Verbindung aus Handwerk, Herkunft und Genuss, die die Philosophie des Alpine Design Resorts widerspiegelt: kraftvoll, authentisch und tief verwurzelt in der Region.

Lassen Sie sich von Geschmäckern, die Geschichten erzählen, überraschen und tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der Bergwelt Grindelwald.

Unser Team freut sich, Sie herzlich willkommen zu heissen und rundum zu verwöhnen.

Wo jeder Augenblick zum bleibenden Erlebnis wird. Schenken Sie besondere Momente. Hier geht's zu unserem Gutscheishop:





TASTING MENÜ

CREVETEN

Rhabarber | Nashi Birne | Peperoncini

Rhubarb | Nashi Pear | Peperoncini

RAVIOLO

Kalbsschwanz | Foie gras | Sommertrüffel

Veal tail | Foie Gras | Summer Truffles

TOMATEN

Tartare | Basilikum | Sbrinz

Tartare | Basil | Sbrinz

SCALLOPS

Kohlrabi | Algen | Champagner

Kohlrabi | Algae | Champagne

LA BOUSE

Asche | Zwetschge | Marmelade

Ash | Plum | Jam

ERDBEER

Essenz | Croquantine | Chimichurri

Essence | Crispy | Chimichurri

3 Gang CHF 115 | 4 Gang CHF 130 | 5 Gang CHF 145 | 6 Gang CHF 155

Weinbegleitung / Wine Pairing

3 Gang CHF 49 | 4 Gang CHF 64 | 5 Gang CHF 79 | 6 Gang CHF 90

ohne Alkohol / non-alcoholic

3 Gang CHF 32 | 4 Gang CHF 43 | 5 Gang CHF 54 | 6 Gang CHF 68

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.
All prices are in swiss francs and the taxes are Included.



TASTING VEGI MENÜ

WALD

Brennessel | Blaubeeren | Joghurt
Nettle | Blueberry | Yogurt

RAVIOLO

Mais | Chavroux | Paprika
Corn | Chavroux | Paprika

TOMATEN

Tartare | Basilikum | Sbrinz
Tartare | Basil | Sbrinz

KOHLRABI

Eierschwämmli | Zwiebel | Kress
Chantrelle | Onion | Cress

LA BOUSE

Asche | Zwetschge | Marmelade
Ash | Plum | Jam

ERDBEER

Essenz | Croquantine | Chimichurri
Essence | Crispy | Chimichurri

3 Gang CHF 115 | 4 Gang CHF 130 | 5 Gang CHF 145 | 6 Gang CHF 155

Weinbegleitung / Wine Pairing

3 Gang CHF 49 | 4 Gang CHF 64 | 5 Gang CHF 79 | 6 Gang CHF 90

ohne Alkohol / non-alcoholic

3 Gang CHF 32 | 4 Gang CHF 43 | 5 Gang CHF 54 | 6 Gang CHF 68

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.
All prices are in swiss francs and the taxes are Included.



THE BG'S GRILL MASTERS

STARTERS

BG'S SOMMER SALAT	24
Sommerblätter Grillierter Pfirsich Himbeer Dressing leaf salad grilled peach raspberry dressing	
SPEZIE RARA	26
Bunte Tomaten Stracciatella Balsamico colorful tomatoes stracciatella balsamico	
GAZPACHO GAMBERO ROSSO	34
Carpaccio Gazpacho Basilikum carpaccio gazpacho basil	
SWISS BEEF TATAR	38
Pickels Brot Chips Belper Knolle pickles bread chips belper knolle	
CEVICHE PERU STYLE	38
Wolfsbarsch Süsskartoffeln Tortillia sea bass sweet potatoes tortillia	
TAGLIATELLE MAISON	32
Eierschwämmli Mascarpone Liebstöckel chanterelles mascarpone lovage	



THE BG'S GRILL MASTERS

MAINS

BLUMENKOHL 42

Knuspriger Blumenkohl | Sellerie | Sesam
cauliflower crisp | celery | sesame

BLACK TIGER SHRIMPS 56

Spinat | Zitronenkartoffeln | Peperoncini
spinach | lemon potato | peperoncini

GRILLED TURBOT 68

Süsskartoffeln | Kirschtomaten | Kapern-Beurre-Blanc
sweet potatoes | cherry tomatoes | capere beurre blanc

MAIS POULET SUPRÊME 52

Polenta | Mais | Popcorn
polenta | corn | popcorn

SCHNITZEL VOM SIMMENTALER KALB 58

Mousseline | Gurken Salat | Kresse
potato purée | cucumber salad | cress



THE BG'S GRILL MASTERS

FÜR 2 PERSONEN | For 2 Persons inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen

CHÂTEAU BRIAND 440 g 164
double beef filet | bearnaise mayo

SURF AND TURF 600 g 178
Rind | Lamm | Iberico Schwein | Hummer | Crevetten | Hummer Bisque
beef | lamb | iberico pork | lobster | shrimps | lobster bisque

Wir empfehlen Ihnen gerne unseren Special Cut.
Kindly ask our team about today's special butcher's cut.

SINGLE CUTS inklusive 1 Beilage und 1 Sauce

RINDSFILET MITTELSTÜCK
beef filet center cut

Lady's cut 160 g 64

Gentleman's cut 200 g 76

SIMMENTALER KALBS KOTELETT 300 g 78
simmental veal chop

IRISH COUNTRY LAMM RACK 250 g 68
irish country lamb rack

DRY AGED ANGUS RIND PICANHA 250 g 68
dry aged angus beef picanha

BEILAGEN CHF 12

extra Trüffel +CHF 6

SAUCEN CHF 8

BG's SOMMER SALAT

PORTWEIN JUS

GRÜNER SPARGELN

GRÜNE PFEFFER SAUCE

TOMATE PROVENCALE

BEARNAISE MAYO

MOUSSELINE

BG's SPICY COCKTAIL SAUCE

SWEET POTATOES STICKS

CHIMICHURRI

COUNTRY FRIES

ALPINE KRÄUTER BUTTER

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.
All prices are in swiss francs and the taxes are Included.



BG'S CHEESE & SWEET'S

CHEESE

EIGER MILCH & JUMI

24

Bergsteiger | La Sanglé | Trüffel La Bouse | Summerhimu | Crème Chèvre
Früchtebrot | Trauben | Feigen Senf
Variation of local cheese selection

SWEETS

MINI COUPE ROYALE

14

Mascarpone | Espresso | Amaretto
mascarpone | espresso | amaretto

BG'S PINK MOUNTAIN

18

Ruby | Beeren | Crumbles
ruby | berries | crumbles

CITRON CRÈMEUX

18

Sablée | Meringue | Stangesellerie
sablée | meringue | celery

CRÈMESCHNITTE

18

Vanille | Himbeeren | Brause
vanilla | raspberry | popping candy

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir die Sweets nicht vegan, laktosefrei oder glutenfrei anbieten können.

Please note that we cannot offer vegan, lactose-free or gluten-free sweets.

We will be happy to advise you on suitable alternatives.



BG'S KIDS CLUB

STARTERS

BUNTER BLATTSALAT	6
Radishes Cherry Tomatoes French Dressing radishes cherry tomatoes french dressing	
TOMATEN CRÈME SÜPPCHEN	6
Tomatoes Croutons Olive Oil tomato croutons olive oil	

MAINS

ERBSLI & RÜEBLI	12
Gemüse Basmati Reis Schnittlauch vegetables basmati rice chives	
CASARECCE	14
Auswahl: Nature Bolognese Pomodoro choice: nature bolognese tomato	
CHICKEN NUGGETS	18
Pommes Frites Sauce Tartare Zitrone french fries sauce tartare lemon	
FISH & CHIPS	18
Pommes Frites Sauce Tartare Zitrone fish french fries sauce tartare lemon	

DESSERTS

GLACÉ ICE CREAM	5
1 Kugel Mit Schlagrahm 1 ice cream scoop with whipped cream	6
vanille Schoggi Erdbeeren vanilla chocolate strawberries	



DEKLARATION & HERKUNFT

FISCH | FISH

WOLFSBARSCH ZUCHT
SEABASS

BLACK TIGER SHRIMPS ZUCHT
BLACK TIGER SHRIMPS

JAKOBSMUSCHEL, FAO 61
SCALLOPS

HUMMER FAO 21
LOBSTER

TURBOT FAO 27
TURBOT

GAMBERO ROSSO FAO 37
GAMBERO ROSSO

TOBIKO FAO 71
TOBIKO

ALGEN KOMBU ROYALE
ALGES KOMBU ROYALE

EGLI KNUSPERLI
EGLI

TÜRKEI
TURKEY
VIETNAM
VIETNAM

JAPAN
JAPAN

KANADA
CANADA

SCHOTTLAND
SCOTLAND

ITALIEN
ITALIA

TAIWAN
TAIWAN

HOLLAND
THE NETHERLANDS

SCHWEIZ
SWITZERLAND

FLEISCH | MEAT

RINDSTATAR/PICANHA
BEEF TATAR/PICANHA

KALB
VEAL

MAIS POULET / FOIE GRAS
CHICKEN / FOIE GRAS

LAMM RACK
LAMB RACK

RINDSFILET
BEEF FILET

IBERICO SCHWEIN
IBERICO PORK

CHICKEN NUGGETS
CHICKEN NUGGETS

SCHWEIZ
SWITZERLAND

SCHWEIZ
SWITZERLAND

FRANKREICH
FRANCE

IRLAND
IRELAND

URUGUAY
URUGUAY

SPANIEN
SPAIN

POLEN
POLAND

Brot beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und stets so lokal wie möglich.

We source our bread exclusively from Switzerland and always as locally as possible.

ALLERGIEN / INTOLERANZEN

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Intoleranzen.

Bitte beachten sie: bei uns kommt alles aus einer Küche.

Kreuzkontaminationen können daher nicht zu 100% ausgeschlossen werden.

Unser Service Team wird Sie gerne beraten.

Please inform us about any allergies or intolerances.

Please be advised that all of our products are prepared in the same kitchen.

As a result, we cannot guarantee that cross-contamination will be prevented.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

All prices are in swiss francs and the taxes are Included.