



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

REH TATAR

Rauch | Pinien | Pilz
smoke | pine | mushroom

CONSOMMÉ DE FAISAN

Terrine | Wurzeln | Buchstaben
terrine | roots | letters

HIRSCH RAVIOLO

Haxe | La Rioja BB | Trüffel
shank | la rioja bb | truffels

GÄMS WELLINGTON

Kürbis | Prieselbeeren | Duxelles
pumpkin | lingonberry | duxelles

CHILI LA BOUSE

Peperoncini | Kirschen | Asche
chili | cherry | ash

GRAND CRU UGANDA 72 %

Hagebutte | Steinpilz | Langer Pfeffer
rosenhip | porcini | long pepper

3 Gang CHF 115 | 4 Gang CHF 130 | 5 Gang CHF 145 | 6 Gang CHF 160

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

WALDPILZ TATAR

Waldpilze | Pinien | Heidelbeeren
mushroom | pine | blueberry

BORSCHTSCH

Randen | Rüebli | Sauerrahm
beetroot | carrots | sour cream

RAVIOLO

Marroni | Barrel Gold | Trüffel
chestnut | barrel gold | truffels

WELLINGTON

Kürbis | Wirsing | Duxelles
pumpkin | savoy cabbage | duxelles

CHILI LA BOUSE

Peperoncini | Kirschen | Asche
chili | cherry | ash

GRAND CRU UGANDA 72 %

Hagebutte | Steinpilz | Langer Pfeffer
rosenhip | porcini | long pepper

3 Gang CHF 115 | 4 Gang CHF 130 | 5 Gang CHF 145 | 6 Gang CHF 160

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 BUNTER HERBST GARTEN 24

Herbst Blätter | Botzi Birne | Pecorino Sarda
autumn salad | pear | pecorino sarda

SALADE MÂCHE 26

Nüssler | Knuspriger Speck | Bauern Ei
farmer salad | crispy bacon | boiled egg

ROOTS & STRACCIATELLA 26

Randen | Stracciatella | Balsamico
beetroot | stracciatella | balsamico

ALPINE GRAVED LAX 34

Zitrus | Dill Senf | Gurken
citrus | dill mustard sauce | cucumber

SWISS BEEF TATAR 38

Pickels | Brot Chips | Belper Knolle
pickled | bread chips | belper knolle

KÜRBIS CRÈME 18

Süppchen | Würfel | Kerne
pumpkin | cubes | seeds



THE BG'S GRILL MASTERS

MAINS

SPITZKOHL	42
Marroni Austernpilz Miso chestnut oyster mushroom miso	
TURBOT GRILLÉ	72
Kürbis Bimi Champagner Beurre Blanc pumpkin bimi champagne beurre blanc	
BACALHAU PORTUGUESE	64
Kabeljau Risotto Chouriço cod fish risotto chorizo	
BLACK TIGER SHRIMPS	56
Spinat Zitronen Kartoffeln Peperoncini spinach lemon potato peperoncini	
MAIS POULET SUPRÊME	54
Sauerkraut Gnocchi Sauce Landaise sour cabbage gnocchi foies gras sauce	
REHRÜCKEN FILET	68
Semmelknödel Rosenkohl Preiselbeeren bread dumplings brussel sprouts lingonberries	



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

TOMAHAWK DRY AGED 1000 g 185
swiss beef | tomahawk

SURF AND TURF 600 g 178

Rind | Lamm | Iberico Schwein | Hummer | Crevetten | Pulpo | Hummer Bisque
beef | lamb | iberico pork | lobster | shrimps | pulpo | lobster bisque

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

KALBS SPARE RIBS 500 g 58
simmental veal spare ribs

IRISH COUNTRY LAMM RACK 250 g 68
irish country lamb rack

DRY AGED ANGUS RIND PICANHA 250 g 64
dry aged angus beef picanha

BEILAGEN CHF 12

HERBST SALAT
COCO BOHNEN
TOMATE PROVENCALE
MISO SPITZKOHL
COUNTRY CUTS
SWEET POTATOES STICKS
KARTOFFEL GRATIN

SAUCEN CHF 8

PORTWEIN JUS
GRÜNE PFEFFER
ROQUEFORT
CHIMICHURRI
SPICY COCKTAIL
KRÄUTERBUTTER
BEARNAISE MAYO



BG'S CHEESE & SWEET'S

CHEESE

EIGER MILCH & JUMI

26

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

SWEETS

MINI COUPE ROYALE

16

Mascarpone | Espresso | Amaretto
mascarpone | espresso | amaretto

BG's WHITE SCHOKO MOUNTAIN

20

Edelweiss 36% | Salty Karamell | Crumbles
edelweiss 36% | salty caramel | crumbles

NEW YORK CHEESE CAKE

20

Heidelbeeren | Meringue | Mascarpone
blueberry | meringue | mascarpone

DEKONSTRUIERTE SCHNITTE

20

Vanille | Himbeeren | Blätterteig
vanilla | raspberry | puff pastry

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
Radieschen Cherry Tomaten French Dressing	
radish cherry tomatoes french dressing	
TOMATEN CRÈME SÜPPCHEN	6
Tomaten Croutons Oliven Öl	
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	
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

LACHS / ZUCHT
SALMON

SHRIMPS / ZUCHT
SHRIMPS

HUMMER FAO 21
LOBSTER

TURBOT / ZUCHT
TURBOT

PULPO
PULPO

BACALHAU
BACALHAU

SCHWEIZ
SWITZERLAND
VIETNAM

VIETNAM
KANADA
CANADA

SPANIEN
SPAIN

ITALIEN
ITALIA

ISLAND
ISLAND

FLEISCH | MEAT

REH
ROE DEER

HIRSCH
DEER

MAIS POULET / FOIE GRAS
CHICKEN / FOIE GRAS

FASAN
PHEASANT

RINDSFILET
BEEF FILET

IBERICO SCHWEIN
IBERICO PORK

KALBS SPARE RIBS
VEAL SPARE RIBS

RIND PICANHA
LAMB RACK

LAMM RACK
LAMB RACK

ÖSTERREICH
AUSTRIA

DEUTSCHLAND
GERMANY

FRANKREICH
FRANCE

FRANKREICH
FRANCE

URUGUAY
URUGUAY

SPANIEN
SPAIN

SCHWEIZ
SWITZERLAND

ARGENTINIEN
ARGENTINA

IRLAND
IRELAND

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.

Our service team will be happy to advise you.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST.

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