



BG's TASTING

MARBRE DE FOIE GRAS

Mille Feuille | Tokaj | Rosinen

mille feuille / tokaj / raisin

KNUSPRIGE MILKEN

Hummer | Kartoffel | Kimchi

lobster / potato / kimchi

RAVIOLI

Ente | Segment | Portwein

duck / segment / port wine

ORMALINGER SCHWEIN

Double Steak | Schwarzwurzel | fermentierter Knoblauch

double porc steak / salsify / black garlic

GREYERZER

Randen | Rosmarin Brioche | Preiselbeeren

beetroot / rosemary brioche / lingonberries

SCHNEEWITTCHEN

Edelweiss 36% | Yuzu | Buttermilch

edelweiss 36% / yuzu / buttermilk

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



BG's VEGI TASTING

TATAKI

Kohlrabi | Pinien | Birne

kohlrabi / pine seeds / pear

STERN

Sellerie | Haselnuss | Périgord Trüffel

Celery / hazelnuts / perigord truffle

RAVIOLI

Aubergine | Rauch | BB

eggplant / smoke / beurre blanc

SOFRITO

Kartoffel | konfiertes Eigelb | Federkohl

potato / confit egg yolk / kale

GREYERZER

Randen | Rosmarin Brioche | Preiselbeeren

beetroot / rosemary brioche / lingonberries

SCHNEEWITTCHEN

Edelweiss 36% | Yuzu | Buttermilch

edelweiss 36% / yuzu / buttermilk

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

VORSPEISEN | STARTERS

FETA VON DER HOFKÄSEREI AM EIGER 22
Erdbeeren | Szechuan | Löwenzahn Blüte
strawberry | szechuan | dandelion blossom

SPARGELN À LA VINAIGRETTE 24
Spargel Mousse | Vinaigrette | Wachtel Ei
asparagus mousse | vinaigrette | quail egg

PINSANA STRACCIATELLA 24
Focaccia | Stracciatella | Bärlauch Öl
focaccia | stracciatella | wild garlic oil

OCTOPUSSY 007 28
Pulpo | Kapia | Rote Zwiebeln
octopus | kapia pepper | red onions

BEEF TATAR ASIA STYLE 34
Rettich | Soja | Kroepoek
beer radish | soy | kroepoek

WARME VORSPEISEN | HOT STARTERS

GRINDELWALDER WILDHEU CRÈME 18
Wild Heu | Mascarpone | Trockenfleisch Tatar
green peas | mascarpone | dry meat tatar

TAGLIERINI PRIMAVERA 24
Morcheln | Frühlingszwiebel | Spargel Beurre Blanc
morels | spring onions | asparagus beurre blanc



**BG's GRILL
RESTAURANT**

HAUPTGANG | MAIN'S

SCHWEIZER LACHSFORELLE 54
Sauerampfer | Mönchsbart | Rogen
sorell | monk's beard | trout caviar

BÄRLAUCH RISOTTO 56
Jakobsmuscheln | Riesencrevetten | Hummer Bisque
scallops | king prawns | lobster bisque

DUO VOM KALB 54
Milken & Zunge | Morcheln | Erbsli
sweetbreads & tongue | morels | green peas

KANNINCHEN RÜCKEN 52
Filet | Bärlauch Risotto | Rüebli
rabbit fillet | wild garlic risotto | spring carrots

1001 NIGHTS 42
Köfte | Tabouleh | Granatapfel
meat tart | tabouleh | pomegranate

VEGETARISCH | VEGETARIAN

TUNG'S THAI ROLLS 28
Ponzu | Sweet Chili | Nam Satay
ponzu | sweet chili | nam satay

SPARGELN HOLLANDAISE 38
Frühlingskartoffeln | Mönchsbart | Morcheln
asparagus | monk's beard | morels

THE BG's GRILL MASTER CUT FOR TWO

Inkl. 1 Beilage und 1 Sauce | include 1 Side dish and 1 Sauce p.P.

CHÂTEAU BRIAND	440 g	164
<i>Doppeltes Rindsfilet double beef fillet</i>		

SWISS TOMAHAWK STEAK	1000 g	185
<i>Doppeltes Rinds Côtelette double côte de boeuf</i>		

SURF AND TURF MIXED GRILL	600 g	178
<i>Rind Lamm Secreto Hummer Shrimp Pulpo mixed grill platter beef lamb porc lobster pulpo</i>		

SINGLE CUTS

MISTKRATZERLI	450 g	46
<i>Stubenküken alpstein chicks</i>		

LUMA PORK RIPPE	300 g	58
<i>Schweins Kotelett swiss pork cutlet</i>		

NEW YORK STRIP LOIN	220 g	78
<i>US Rinds Entrecôte NY strip loin</i>		

RINDSFILET MITTELSTÜCK		
<i>Rindsfilet Mittelstück beef fillet centercut</i>		

Lady's Cut	160 g	64
-------------------	--------------	-----------

Gentleman's Cut	200 g	76
------------------------	--------------	-----------

LAMM RACK	250 g	52
<i>lamb rack</i>		

BEILAGEN SIDE DISHES	12
<i>Frühlingskartoffeln Country Cuts Bärlauch Risotto Bunter Blatt Salat Spargeln Junger Spinat</i>	

SAUCEN SAUCES	8
<i>Portwein Jus Kräuterbutter Pfeffer Sauce Grüne Tomaten Salsa Hollandaise BG's BBQ</i>	

KÄSE | CHEESE

EIGER MILCH & JUMI

24

Bergsteiger | La Sanglé | Trüffel La Bouse | Summerhimu | Crème Chèvre
Früchte Brot | Trauben | Feigen Senf
assorted selection of local cheese

DESSERT | SWEET'S

ÎLE FLOTTANTE

16

Hanfsamen | Mandeln | Meringues
hemp seeds | almond | meringues

ERDBEER & RHABARBER

18

Streusel | Vanille | Limette
streusel | vanilla | limes

BG'S SCHOKO MOUNTAIN

20

Felchlin Bionda 36% | Kaffee | Milch
felchlin bionda 36 % | coffee | milk

SAVARIN AU RHUM

20

Basilikum | Tee | Bumbu Rum
basil | tea | bumbu rum



**BG's GRILL
RESTAURANT**

DEKLARATION & HERKUNFT

FISCH | FISH

SEEFORRELLE ZUCHT salmon trout	SCHWEIZ
LACHSFORELLEN ROGEN salmon caviar	SCHWEIZ
BLACK TIGER SHRIMPS IQF 5 black tiger shrimps	VIETNAM
JAKOBSMUSCHEL FAO 61 PACIFIC scallops	JAPAN
OCTOPUS FAO27 MITTELMEER octopus	ITALIEN
HUMMER FAO21 ATLANTIC lobster	USA

FLEISCH | MEAT

MISTCHRATZERLI chiks	SCHWEIZ
RINDS TATARE beef tatar	SCHWEIZ
TOMAHAWK tomahawk	SCHWEIZ
KALB veal	SCHWEIZ
LUMA SCHWEIN porc	SCHWEIZ
LAMM RACK lamb rack	IRLAND
LUMA RINDS ENTRECÔTE strip loin	USA
LUMA RINDSFILET beef fillet	URUGUAY
ENTE ENTENLEBER duck / duck liver	FRANKREICH
KANNINCHEN FILET rabbit fillet	UNGARN
SECRETO porc	SPANIEN

BROT | BREAD

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

We source Bread 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!