



## Herzlich Willkommen im BG's Grill Restaurant

Mitten in der imposanten Bergwelt von Grindelwald und ausgezeichnet mit 16 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:





## 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 | Schwarzwurzeln | 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

### 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.



## 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

### 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.

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>FETA VON DER HOFKÄSEREI AM EIGER</b>	22
Erdbeeren   Szechuan   Löwenzahn Blüte strawberry   szechuan   dandelion blossom	
<b>SPARGELN À LA VINAIGRETTE</b>	24
Spargel Mousse   Vinaigrette   Wachtel Ei asparagus mousse   vinaigrette   quail egg	
<b>PINSANA STRACCIATELLA</b>	24
Focaccia   Stracciatella   Bärlauch Öl focaccia   stracciatella   wild garlic oil	
<b>OCTOPUSSY 007</b>	28
Pulpo   Kapia   Rote Zwiebeln octopus   kapia pepper   red onions	
<b>BEEF TATAR ASIA STYLE</b>	34
Rettich   Soja   Kroepoek beer radish   soy   kroepoek	

## WARME VORSPEISEN | HOT STARTERS

<b>GRINDELWALDER WILDHEU CRÈME</b>	18
Wild Heu   Mascarpone   Trockenfleisch Tatar green peas   mascarpone   dry meat tatar	
<b>TAGLIERINI PRIMAVERA</b>	24
Morcheln   Frühlingszwiebel   Spargel Beurre Blanc morels   spring onions   asparagus beurre blanc	

## HAUPTGANG | MAIN'S

### SCHWEIZER LACHSFORELLE 54

Sauerampfer | Mönchsbarth | Rogensorell  
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 | Rübli  
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 | Mönchsbarth | 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

<b>CHÂTEAU BRIAND</b> Doppeltes Rindsfilet   double beef filet	440 g	164
<b>SWISS TOMAHAWK STEAK</b> Doppeltes Rinds Côtelette   double côte de boeuf	1000 g	185
<b>SURF AND TURF</b> Rind   Lamm   Secreto   Hummer   Shrimp   Pulpo mixed grill platter   beef   lamb   porc   lobster   pulpo	600 g	178

### SINGLE CUTS

<b>MISTKRATZERLI</b> Stubenküken   alpine chicks	450 g	46
<b>LUMA PORK RIPPE</b> Schweins Kotelett   swiss pork cutlet	300 g	58
<b>NEW YORK STRIP LOIN</b> US Rinds Entrecôte   NY strip loin	220 g	78
<b>RINDSFILET MITTELSTÜCK</b> beef filet center cut Lady's cut	160 g	64
Gentleman's cut	200 g	76
<b>LAMM RACK</b> lamb rack	250 g	52

### BEILAGEN | SIDE DISHES

Frühlingskartoffeln   Country Cuts   Bärlauch Risotto Bunter Blatt Salat   Spargeln   Junger Spinat	12
--	----

### SAUCEN | SAUCES

Portwein Jus   Kräuterbutter   Pfeffer Sauce Grüne Tomaten Salsa   Hollandaise   BG's BBQ	8
--	---

## **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 | SWEETS**

### **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

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.*

## KIDS CLUB

### VORSPEISEN / STARTER

<b>BUNTER BLATTSALAT</b>	6
Radieschen   Cherry Tomaten   French Dressing radish   cherry tomatoes   french dressing	
<b>TOMATEN CRÈME SÜPPCHEN</b>	6
Tomaten   Crôutons   Oliven Öl tomato   croutons   olive oil	

### HAUPTGANG / MAIN'S

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

### GLACÉ / ICE CREAM

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



## DEKLARATION & HERKUNFT

### FISCH | FISH

SEEFORELLE | ZUCHT  
Salmon trout

LACHSFORELLEN ROGEN  
salmon caviar

BLACK TIGER SHRIMPS | IQF  
black tiger shrimps

JAKOBSMUSCHEL | FAO 61 PACIFIC  
scallops

OCTOPUS | FAO27 MITTELMEER  
Octopus

HUMMER | FAO21 ATLANTIC  
lobster

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

VIETNAM  
VIETNAM

JAPAN  
JAPAN

ITALIEN  
ITALY

USA  
USA

### FLEISCH | MEAT

MISCHTCHRATZERLI  
chik

RINDS TATARE  
beef tatar

KALB  
VEAL

TOMAHAWK  
tomahawk

KALB  
veal

LUMA SCHWEIN  
porc

LAMM TRACK  
lamb rack

LUMA RINDS ENTRECÔTE  
strip loin

LUMA RINDSFILET  
beef filet

ENTE | ENTENLEBER  
duck / duck liver

KANNINCHEN  
rabbit

SECRETO  
porc

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

IRELAND  
IRELAND

USA  
USA

URUGUAY  
URUGUAY

FRANKREICH  
FRANCE

UNGARN  
HUNGARY

SPANIEN  
SPAIN

### 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*

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



## 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.*