



## 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

### MAKRELE

Kaffir Limetten | Rhabarber | Meerrerttich  
kaffir lime | rhubarb | horseradish

\*\*\*

### ESSENZ DES WALDES

Morcheln | Bärlauch | Pinienkerne  
morels | wild garlic | pine seeds

\*\*\*

### RAVIOLO A CUSCINO

Hüttenkäse | Sauerrampfer | Speck  
cottage cheese | sorrel | bacon

\*\*\*

### WELLINGTON

Tauben | Brunnenkresse | Duxelles  
pigeon | watercress | duxelles

\*\*\*

### CRÉME CHÈVRE

Honig | Chutney | Sauerteig  
honey | chutney | sourdough

\*\*\*

### BABA AU RHUM

Joghurt | Himbeer | Bumbu  
yogurt | raspberry | bumbu

3 Gang CHF 120 | 4 Gang CHF 135 | 5 Gang CHF 150 | 6 Gang CHF 165

### Weinbegleitung / Wine Pairing

3 Gang CHF 55 | 4 Gang CHF 70 | 5 Gang CHF 80 | 6 Gang CHF 95

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.



## VEGITASTING

### NUAGE DE FROMAGE BLEU

Kaffir Limetten | Rhabarber | Meerrettich  
kaffir lime | rhubarb | horseradish

\*\*\*

### ESSENZ DES WALDES

Morcheln | Bärlauch | Pinienkerne  
morels | wild garlic | pine seeds

\*\*\*

### RAVIOLO A CUSCINO

Hüttenkäse | Sauerrampfer | Knoblauch  
cottage cheese | sorrel | garlic

\*\*\*

### WELLINGTON

Rüebli | Brunnenkresse | Duxelles  
carrot | watercress | duxelles

\*\*\*

### CRÉME CHÈVRE

Honig | Chutney | Sauerteig  
honey | chutney | sourdough

\*\*\*

### BABA AU RHUM

Joghurt | Himbeer | Bumbu  
yogurt | raspberry | bumbu

3 Gang CHF 120 | 4 Gang CHF 135 | 5 Gang CHF 150 | 6 Gang CHF 165

### Weinbegleitung / Wine Pairing

3 Gang CHF 55 | 4 Gang CHF 70 | 5 Gang CHF 80 | 6 Gang CHF 95

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>GRILLIERTER PFIRSICH</b>	22
Fenchel   Salat Herzen   Verjus Dressing fennel   hearts of lettuce   verjus dressing	
<b>PINSANA STRACCIATELLA</b>	24
Focaccia   Stracciatella   Cherry Tomaten focaccia   stracciatella   cherry tomatoes	
<b>CARPACCIO GAMBERO ROSSO</b>	32
Wassermelone   Nduja   Zitrone water melon   nduja   lemon	
<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	
<b>VICHYSOISE</b>	18
Bintje   Schnittlauch   Croûtons potato   chives   croutons	
<b>TAGLIERINI MIT CHANTERELLES</b>	24
Pfifferlinge   Frühlingszwiebel   Beurre Blanc chanterelles   spring onions   beurre blanc	

## HAUPTGANG | MAIN'S

### ALPEN ZANDER 54

Erbesen | Fenchel | Beurre Blanc  
pike perch | peas | fennel

### BLACK TIGER SHRIMPS 48

Spinat | Zitronenkartoffeln | Bisque  
spinach | lemon potatoes | lobster bisque

### TONKATSU VOM KALB 56

Schnitzel | Kabis | Reis  
veal schnitzel | cabbage | rice

### SALTIMBOCCA 52

Kanninchen | Safran Risotto | Salbei  
rabbit fillet | safran risotto | sage

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

### TUNG'S THAI ROLLS 28

Ponzu | Sweet Chili | Nam Satay  
ponzu | sweet chili | nam satay

### BASILIKUM GNOCCHI 36

Sugo | Pinien Kerne | Spezie Rara Tomaten  
sugo | pine seeds | tomato



## 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 MIXED GRILL</b> Rind   Lamm   Secreto   Hummer   Shrimp   Pulpo mixed grill platter   beef   lamb   porc   lobster   pulpo	600 g	178

### SINGLE CUTS

<b>GRILLED BABY CHICKEN</b> Stubenküken   alpstein chicks	450 g	46
<b>LUMA PORK</b> Schweins Kotelett   swiss pork cutlet	300 g	52
<b>PICANHA OJO DE AGUA</b> Argentinischer Rinds Huftdeckel   argentine beef	220 g	58
<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	62

### BEILAGEN | SIDE DISHES

Süßkartoffeln   Country Cuts   Safran Risotto Sommer Salat   Grillierte Zucchetti   Lauch & Feta	12
---	----

### SAUCEN | SAUCES

Portwein Jus   Kräuterbutter   Pfeffer Sauce Grüne Tomaten Salsa   Garlic Mayo   BG's Spicy Cocktail	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

### OVOMALTINE

18

Tiramisu | Mascarpone | Cacao Liqueur  
tiramisu | mascarpone | cacao liqueur

### PAVLOVA

18

Himbeere | Minze | Meringues  
raspberry | mint | meringues

### BG'S SCHOKO MOUNTAIN

20

Felchlin Rio Huimbi 42 % | Pfirsich | Honig  
felchlin Rio Huimbi 42 % | peach | honey

### MILLE FEUILLES

20

Blaubeeren | Limette | Szechuan Pfeffer  
blueberry | lime | sichuan pepper

### GLACE & SORBET mit Rahm | with chantilly

5/6

#### GLACÉ

Vanille | Schokolade | Caramell | Joghurt | Kaffee  
ice cream:

vanilla | chocolate | caramel | yogurt | coffe

#### SORBET

Zitrone | Erdbeer | Himbeer | Passionsfrucht | Mango  
sorbet:

lemon | strawberry | raspberry | passion fruit | mango



## BG'S SOUL & EASY FOOD

<b>SOMMER SALAT</b>	18
Pfirsich   Himbeeren   Radiesschen peach   raspberry   radish	
<b>CESARE CARDINI</b>	26
Poulet Brust   Speck   Grana Padano chicken breast   bacon   grana padano	
<b>MISO RAMEN</b>	26
Pak Choi   Onsen Ei   Poulet Brust pak choi   onsen egg   chicken breast	
<b>CRISPY SHRIMPS</b>	26
Ponzu   Sweet Chili   Lemon Mayo ponzu   sweet chili   lemon mayo	
<b>B' CHEESE-BURGER ROYALE</b>	34
Jungfrau Käse   Speck   BG's Sauce jungfrau cheese   bacon   bg's sauce	
<b>CASARECCE</b>	28
Pomodoro   Bolognese   Aglio & Olio pomodoro   bolognese   aglio & olio	

## 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

ALPEN ZANDER  
pike perch

BLACK TIGER SHRIMPS | IQF 5  
black tiger shrimps

JAKOBSMUSCHEL | FAO 61 PACIFIC  
scallops

OCTOPUS | FAO27 MITTELMEER  
Octopus

HUMMER | FAO21 ATLANTIC  
lobster

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

VIETNAM  
VIETNAM

JAPAN  
JAPAN

ITALIEN  
ITALY

USA  
USA

### FLEISCH | MEAT

POULETBRUST  
chicken breast

MISCHTCHRATZERLI  
chiks

RINDS TATARE  
beef tatar

KALB  
VEAL

TOMAHAWK  
tomahawk

KALB  
veal

LUMA SCHWEIN  
porc

LAMB RACK  
lamb rack

RINDS HUFT DECKEL  
strip loin

LUMA RINDSFILET  
beef filet

ROHER SCHINKEN  
raw ham

KANNINCHEN FILET  
rabbit

SECRETO  
porc

FLEISCHERZEUGNISSE  
meat

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

IRLAND  
IRELAND

ARGENTINIEN  
ARGENTINA

URUGUAY  
URUGUAY

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

UNGARN  
HUNGARY

SPANIEN  
SPAIN

SCHWEIZ  
SWITZERLAND

### 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.*

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir die Desserts 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.*