



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

LOSTALLO HARMONY

Bintjie | Rogen | Lauch

bintjie | roe | leek

WALDGOLD

Eierschwämme | Pavé | Zitronnenmelise

chanterelles | pavé | lemon verbena

DOPPIO RAVIOLI

Kannichen | Salbei | Ricotta

rabbit | sage | ricotta

MEER & LARDO

Jakobsmuscheln | Speck | Ebsen & Apfel

scallops | bacon | peas & apple

SOMMERTRAUM

Brioche Perdue | Sommerhimu | Johannisbeer

french toast | summerhimu cheese | redcurrant

FRUCHT & WURZEL

Weisse Erdbeere | Buttermilch | Meerrettich

pineberries | buttermilk | horseradish

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.



VEGI TASTING

SOMMERFUSION

Wassermelone | Kimchi | Burrata Espuma
watermelon | kimchi | burrata espuma

WALDGOLD

Eierschwämme | Pavé | Zitronenmelise
chanterelles | pavé | lemon verbena

DOPPIO RAVIOLI

Duxelles | Salbei | Ricotta
duxelles | sage | ricotta

KOHLDUETT

Brüsseler | Blumenkhol | Umami Bomb
endivia | cauliflower | umami bomb

SOMMERTRAUM

Brioche Perdue | Sommerhimu | Johannisbeer
french toast | summerhimu cheese | redcurrant

FRUCHT & WURZEL

Weisse Erdbeere | Buttermilch | Meerrettich
pineberries | buttermilk | horseradish

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

GRILLIERTER PFIRSICH 22

Fenchel | Salat Herzen | Verjus Dressing
fennel | hearts of lettuce | verjus dressing

PINSANA STRACCIATELLA 24

Focaccia | Stracciatella | Cherry Tomaten
focaccia | stracciatella | cherry tomatoes

CARPACCIO GAMBERO ROSSO 32

Wassermelone | Nduja | Zitrone
water melon | nduja | lemon

OCTOPUSSY 007 28

Pulpo | Kapia | Rote Zwiebeln
octopus | kapia pepper | red onions

BEEF TATAR ASIA STYLE 34

Rettich | Soja | Kroepoek
beet radish | soy | kroepoek

VICHYSOISE 18

Bintje | Schnittlauch | Croûtons
potato | chives | croutons

TAGLIERINI MIT CHANTERELLES 24

Pfifferlinge | Frühlingszwiebel | Beurre Blanc
chanterelles | spring onions | beurre blanc



HAUPTGANG | MAIN'S

ALPEN ZANDER 54

Erbsen | 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

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

SINGLE CUTS

GRILLED BABY CHICKEN	450 g	46
Stubenküken alpstein chicks		
LUMA PORK	300 g	52
Schweins Kotelett swiss pork cutlet		
PICANHA OJO DE AGUA	220 g	58
Argentinischer Rinds Huftdeckel argentine beef		
RINDSFILET MITTELSTÜCK		
beef filet center cut		
Lady's cut	160 g	64
Gentleman's cut	200 g	76
LAMM RACK	250 g	62
lamb rack		

BEILAGEN | SIDE DISHES

Süsskartoffeln Country Cuts Safran Risotto	12
Sommer Salat Grillierte Zucchini Lauch & Feta	

SAUCEN | SAUCES

8

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



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

SOMMER SALAT 18

Pfirsich | Himbeeren | Radiesschen
peach | raspberry | radish

CESARE CARDINI 26

Poulet Brust | Speck | Grana Padano
chicken breast | bacon | grana padano

MISO RAMEN 26

Pak Choi | Onsen Ei | Poulet Brust
pak choi | onsen egg | chicken breast

CRISPY SHRIMPS 26

Ponzu | Sweet Chili | Lemon Mayo
ponzu | sweet chili | lemon mayo

B' CHEESE-BURGER ROYALE 34

Jungfrau Käse | Speck | BG's Sauce
jungfrau cheese | bacon | bg's sauce

CASARECCE 28

Pomodoro | Bolognese | Aglio & Olio
pomodoro | bolognese | aglio & olio



KIDS CLUB

VORSPEISEN | STARTER

BUNTER BLATTSALAT	6
Radieschen Cherry Tomaten French Dressing	
radish cherry tomatoes french dressing	
TOMATEN CRÈME SÜPPCHEN	6
Tomaten Crêtons Oliven Öl	
tomato croutons olive oil	

HAUPTGANG | MAIN'S

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	

GLACÉ | ICE CREAM

GLACÉ ICE CREAM	5
1 Kugel Mit Schlagrahm 1 ice cream scoop with whipped cream	
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*



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.