



BARRYS RESTAURANT

enjoy the moment

Der Name Barrys stammt von Barry, dem berühmten Rettungshund vom Grossen St.-Bernhard, wo Barry als Retter von bis zu 40 Menschen in die Geschichte eingegangen ist. Nach diesem mutigen Hund haben wir unser Restaurant benannt und unterstützen die "Fondation Barry", die sich für den Erhalt der Bernhardiner Rasse einsetzt.

The name Barrys comes from Barry, the famous rescue dog from the Great St. Bernard, where Barry went down in history as the rescuer of up to 40 people. We named our restaurant after this courageous dog and support the "Fondation Barry," which is committed to preserving the St. Bernard breed.



BARRYS NIGHTS



SIMPLY BARRYLICIOUS...

MONTAGSBRATEN - jeden Montag

Geniesse unseren köstlichen Montagsbraten frisch aus dem Ofen und starte traditionell in die Woche. Es hat solange es hat.

Monday roast - every Monday

Enjoy our delicious Monday roast fresh from the oven and start the week in traditional style. It has as long as it has.

BIG BOTTLE THURSDAY - jeden Donnerstag

Dick muss sie sein! Die Freundschaft, die Liebhaber des gemeinsamen Weingenusses verbindet. Wir zelebrieren sie jeden Donnerstag mit einer Monstermagnum!

Big Bottle Thursday - every Thursday

It has to be thick! The friendship that connects lovers of shared wine enjoyment. We celebrate it every Thursday with a monster magnum!

NAPF NIGHT - jeden Sonntag

Daran kommt kein Bernhardiner vorbei. Und schon gar nicht Vegetarier. An unserem mongolischen Barbecue Buffet schlemmst du 24 Leckerbissen à discrétion inkl. Salat vom Buffet oder Barrys Tagessuppe als Vorspeise.

Jeden Sonntag ist „Barrys Napf Night“ (CHF 35 anstelle von CHF 45)!

"Napf" Night - every Sunday

No St. Bernard can resist it. And certainly no vegetarian. At our Mongolian barbecue buffet, you can feast on 24 delicacies à discrétion, including salad from the buffet or Barrys soup of the day as a starter.

Every Sunday is "Barry's Napf Night" (CHF 35 instead of CHF 45)!

ZUM AFAH & MEH

STARTERS & MORE

Salat vom Dorfbrunnenbuffet CHF 14
Salad from the village fountain buffet

Apéro Etagère für 2 CHF 35
Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Mango Chutney
(+ jede weitere Person CHF 10)
Apéro Etagère for 2
Dried meat, Grindelwald cheese, olives, mango chutney
(+ each additional person CHF 10)

Caesar Salat CHF 18 mit Poulet / with chicken CHF 24
Romana Salat, cremiges Caesar Dressing (mit Sardelle), Grana Padano, knusprige Croûtons
Caesar salad
Romaine lettuce, creamy caesar dressing (with anchovy), Grana Padano, crispy croûtons

 Grindelwalder Camembert CHF 22
Karamalisierte Birne, Radicchio Salat, Feigen-Honigchutney, geröstete Mandeln
Grindelwald Camembert
Caramelised pear, radicchio salad, fig-honey chutney, roasted almonds

Landbrot & Rauchlachs CHF 24
Avocadocreme, Hüttenkäse
Country bread & smoked salmon
Avocado cream, cottage cheese

Barrys Rindstartar CHF 28
Brioche, Nüsslisalat, Granatapfel-Vinaigrette
Barrys beef tartare
Brioche, lamb's lettuce, pomegranate-vinaigrette




Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

SUPPA

SOUPS

Barrys Tagessuppe CHF 10
Barrys soup of the day

 **Karotten-Ingwer-Kokosmilch** CHF 13
Carrot-ginger-coconut milk

 **Gemüse & Hülsenfrüchte Eintopf** CHF 13
Vegetable & pulse stew

Barrys Gerstensuppe, Rauchfleisch, Gemüse CHF 14
Barrys barley soup, smoked meat, vegetables

BARRYS BURGER

Burger Bun von der Bäckerei Ringgenberg in Grindelwald
Burger bun from the Ringgenberg bakery in Grindelwald

Beef Burger CHF 28
Eisberg Salat, Tomate, Chedsauce, Grindelwalder Raclette Käse, Zwiebeln
Iceberg lettuce, tomato, chefs sauce, Grindelwald raclette cheese, onions

Chicken Burger CHF 28
Eisberg Salat, Tomate, Curry Mayonnaise
Iceberg lettuce, tomato, Curry mayonnaise

 **No Meat Burger** CHF 28
Eisberg Salat, Tomate, Barrys Guacamole
Iceberg lettuce, tomato, Barrys guacamole

serviert mit Barrys Pommes Frites, Coleslaw Salat, Ketchup & Mayonnaise
served with Barrys fries, coleslaw, ketchup & mayonnaise

CHÄÄS FONDUE

CHEESE FONDUE

-  **Chääs Fondue Moitié-Moitié** p. P. CHF 30
Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln
Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes
-  **Chääs Fondue von hier** p. P. CHF 32
Lauberhornfondue "Die Alpenbrise", Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln
*Cheese fondue from here - Lauberhornfondue "the alpine breeze"
with Grindelwald bread & Swiss potatoes*
-  **Veganes No Cheese Fondue** p. P. CHF 35
Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln
Vegan No Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes
- »» **Etagère (für 2 Gäste / for 2 guests)** CHF 30
mit Trockenfleisch, Birnenspalten, Pickles
with dried meat, pear wedges, pickles

FONDUE CHINOISE

FLEISCH - MEAT FONDUE BARRYS STYLE

ab 2 Personen - 9 Saucen - *from 2 persons - 9 sauces*

- »» **Barrys Basis 200 gr Rind** p.P. CHF 58
Barrys base 200 gr beef
- »» **Barrys Summit à discrétion** p.P. CHF 68
Rind / Kalb / Truthahn
beef / veal / turkey

- ** Beilagen / side dishes **** CHF 6
Pommes Frites, Eiger Pommes Frites (mit Knoblauch), Reis, Gnocchi, Gemüse
French fries, Eiger fries (with garlic), rice, gnocchi, vegetables



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

BARRYS SPECIALS

Rindsfilet 200 gr

CHF 62

Madeira Sauce, Ratatouille, Trüffel-Gnocchi

Beef fillet 200 gr

Madeira sauce, ratatouille, truffle-gnocchi

Barrys Kalbsblankett & Morcheln

CHF 55

Erbsen & Karotten Reis

Barrys veal blanquette & morels

Peas & Carrot rice

Schweizer Schweins Cordon Bleu

CHF 45

Grindelwalder Schinken & Käse, Karotten Erbsen Gemüse, Pommes Frites

Swiss pork cordon bleu

Grindelwald ham & raclette cheese, carrot peas vegetables, french fries

Barrys Red Thai Curry

CHF 38

Wok-Gemüse, Schweizer Poulet, gedämpfter Reis (Vegi-Option mit Tofu)

Barrys Red Thai Curry

Wok-vegetables, Swiss chicken, rice (vegetarian option with tofu)

MONDAY SPECIAL

CHF 26

Jeden Montag gibt es den BARRYS MONTAGSBRATEN inspiriert von unserem Küchenteam.

Braten Teller, Tagesbeilagen, Gemüse

Every Monday we serve the BARRYS MONDAY ROAST inspired by our kitchen team.

Roast plate, side dishes of the day, vegetables

SCHWIIZER RÖSTI

SWISS RÖSTI

Klassische

CHF 43

Schweizer Kalbgeschnetzeltes, Champignonsauce, buntes Karottengemüse
Swiss sliced veal, mushroom sauce, colourful carrot vegetables

Trendige

CHF 38

Gebratenes Lachsmittelstück, Baby Brokkoli, Hollandaise Sauce
Roasted salmon centrepiece, baby broccoli, hollandaise sauce

Bergische

CHF 35

Geschmorte Schweinsbacken, Rotweinsauce, Rotkohl
Braised pork cheeks, red wine sauce, red cabbage

Grindelwalder

CHF 28

Raclette Käse überbacken, Speck, Spiegelei, Chipolata
Raclette cheese au gratin, bacon, fried egg, chipolata sausage

VEGANES

VEGAN



Champignon & Soja Stroganoff

CHF 38

Randen, Gewürzgurke, Paprika, Kartoffelstock
Mushroom & soy stroganoff - Beetroot, gherkin, bell pepper, mashed potatoes



Barrys Spaghetti

CHF 34

Tomatenragout, "no meat" balls
Barrys Spaghetti - Tomato ragout, "no meat" balls



Gebratene Blumenkohlscheibe

CHF 32

Blumenkohl Püree, Wirsinggemüse, Red Curry Sauce
Fried cauliflower slice - Cauliflower purée, savoy cabbage, red curry sauce



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

BARRYS UNIQUE



BARRYS NAPF

CHF 45

All you can eat - Mongolisches Barbecue Buffet à discrétion
Salat vom Buffet oder Barrys Tagessuppe als Vorspeise
24 leckere Zutaten davon 5 Fleisch, 3 Fisch, 16 Vegi, 4 Marinaden

BARRYS NAPF

*All you can eat - mongolian barbecue buffet à discrétion
Salad from the buffet or Barrys soup of the day as an appetizer
24 delicious ingredients of which 5 meat, 3 fish, 16 vegi, 4 marinades*

SONNTAG IST NAPF NIGHT / SUNDAY IS NAPF NIGHT

Barrys Napf zum Spezialpreis
Barrys Napf for a special price

CHF 35



Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices include VAT.



EIGER ROCK



FÜR MUTIGE ALLEINE ODER AUCH ZUM
TEILEN MIT SO VIELEN DU MÖCHTEST

FOR THE BRAVE ALONE OR TO SHARE WITH AS MANY AS YOU LIKE

SCHWEIZER DRY AGE RINDSENTRECÔTE ZUM SELBER SCHNEIDEN

SWISS DRY BEEF entrecôte to be cut by yourself

bunter Saisonsalat mit Hausdressing als Vorspeise
colourful seasonal salad with house dressing as an appetizer

serviert mit Pommes Frites, Gemüse, 9 Saucen
served with french fries, vegetables, 9 sauces

Small Rock 500 gr CHF 130

Big Rock 1000 gr CHF 235

+ Surf and Turf Riesencrevette - *giant shrimp* Stück / piece CHF 8

** Beilagen / *side dishes* ** CHF 6

Pommes Frites, Eiger Pommes Frites (mit Knoblauch), Reis, Gnocchi, Gemüse
French fries, Eiger fries (with garlic), rice, gnocchi, vegetables



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

SÜESSES GEID GENG

SWEETS

MOST FAMOUS



Barrys Schokoladen Fondue für 2 Gäste

CHF 32

mit leckeren Früchten - jeder weitere Gast CHF 10

Barrys chocolate fondue for 2 guests

with delicious fruits - each additional guest CHF 10

SOFTEIS & MEHR / SOFT ICE & MORE

Barrys Softeis

CHF 5

One portion of soft ice cream

Coupe Dänemark - Vanille Softeis, Schokoladensauce

CHF 8

Coupe Denmark - Vanilla soft ice cream, chocolate sauce

Soft Kit-Kat - Vanille Softeis, Kit-Kat Sauce

CHF 8

Soft Kit-Kat - Vanilla soft ice cream, Kit-Kat sauce

Soft Cherry - Vanille Softeis, Kirschrägout

CHF 8

Soft Cherry - Vanilla soft ice cream, cherry ragout

Barrys Mini Vanille Panna-Cotta (Kirsch | Passion | Birne-Mandel)

CHF 6

Barrys Mini Vanilla Panna-Cotta (cherry | passion | pear-almond)

Birnen Marzipan Tartelette & Schokoladensauce

CHF 14

Pear marzipan tartlet & chocolate sauce

Barrys Biscoff-Tiramisu

CHF 14

Barrys biscoff-tiramisu

COFFEE

Kaffee Crème / Espresso	CHF 4.5
Doppelter Espresso	CHF 5.5
Milchkaffee	CHF 5
Cappuccino	CHF 6
Latte Macchiato	CHF 6
Heisse Ovo, dampferhitzte Milch	CHF 6
Heisse Schoggi, dampferhitzte Milch	CHF 6

TEA

RONNEFELDT "TEA EXCELLENCE SINCE 1823"

Tea CHF 4.5

NATURAL ENGLISH BREAKFAST

Schwarzer Tee / *black tea*

HIMALAYA HEAVEN

Schwarzer Tee / *black tea*

VERY EARLY GREY

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack
flavoured green tea with bergamot flavour

GREEN DREAM

Grüner Tee / *green tea*

LEMON GREEN

Aromatisierter Grüner Tee mit Zitronengeschmack / *flavoured green tea with lemon flavour*

MOUNTAIN HIGH

Kräutertee / *herbal infusion*

WONDERFUL VERBENA

Kräutertee / *herbal infusion*

MINDFUL MINT

Kräutertee mit Minzgeschmack / *herbal infusion with mint flavour*

CHARMING CAMOMILE

Kräutertee mit Orangengeschmack / *herbal infusion with orange flavour*

SPICE OF LIFE

Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack / *herbal infusion with ginger lemon flavour*

MAGIC AFRICA

Kräutertee mit Kakao-Zimtgeschmack / *herbal infusion with cocoa cinnamon flavour*

FRUITS OF JOY

Früchtetee mit Papayastückchen und Hibiskus-Pfefferminzgeschmack
fruit infusion with papaya pieces and hibiscus peppermint flavour



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Z'TRINKE

DRINKS

WfW

	3 dl	5 dl	10 dl
Eiger Wasser mit/ohne	CHF 2	CHF 3	CHF 6

Wasser für Wasser - Wir sind stolzes WfW Green Mitglied und servieren nur aufbereitetes Grindelwalder Leitungswasser und spenden einen fixen Teil des Wasserumsatzes für Wasser-, Hygiene- und Bildungsprojekte in der Schweiz (mehr auf www.wfw.ch).

Water for Water - We are proud members of WfW Green and only serve treated Grindelwald tap water. We donate a fixed percentage of our water sales to water, hygiene, and education projects in Switzerland (more at www.wfw.ch).

SOFTDRINKS

	3 dl	5 dl	10 dl
Eiger Eistee nach Hausrezept / <i>based on a home recipe</i>	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Cola	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Cola Zero	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Orange	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Citro	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Apfelschorle	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Bitter Lemon	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Holunderschorle	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Johannisbeerschorle	CHF 5	CHF 7	CHF 10



SOFTDRINKS - BOTTLE

Rivella rot / blau	3.3 dl	CHF 5.5
Le Tribute Tonic Water	2.0 dl	CHF 5.5
Ginger Ale Alpex	2.0 dl	CHF 5.5

JUICES

Orange	2 dl	CHF 5
Pineapple	2 dl	CHF 5
Cranberry	2 dl	CHF 5
Tomato	2 dl	CHF 5

RED BULL (Dose / can)

Organics Viva Mate	2.5 dl	CHF 5.5
Organics Bitter Lemon	2.5 dl	CHF 5.5
Organics Tonic Water	2.5 dl	CHF 5.5
Organics Ginger Beer	2.5 dl	CHF 5.5

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices include VAT.



APERITIFS & BITTERS

Sanbitter (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>)	2 dl	CHF 5.5
Campari	4 cl	CHF 8
Wermuth rot / weiss	4 cl	CHF 8
Cynar	4 cl	CHF 8
Ramazotti		CHF 8
mit Jus oder Mineral		CHF 2

FIZZYS & APÉRO

Cüpli Prosecco Konrad brut		CHF 7
Cüpli Prosecco Konrad rosé		CHF 7
Kir Prosecco		CHF 8
Gespritzter Weisswein süss / sauer		CHF 8
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda		CHF 12
Mountain Campari - Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Soda, Minze		CHF 12
Hugo - Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette		CHF 12
Eiger Sprizz - Eiger Gin, Prosecco, Eiger Eistee, Zuckersirup		CHF 12
Piña Colada Sprizz - Malibu, Ananassaft, Prosecco		CHF 12
Pornstar Martini Sprizz - Passoa, Prosecco, Vanillesirup, Soda		CHF 12
Azur Royal Sprizz - Blue Curaçao, Grand Manier, Prosecco, Soda		CHF 12

RUGENBRÄU - LOCAL BEER

	LIGHT / AMBER BEER	
Herrgöttli / <i>small</i>	2 dl	CHF 4.5
Stange / <i>medium</i>	3 dl	CHF 5
Humpen / <i>large</i>	5 dl	CHF 7
Pitcher / <i>extra large</i>	1.5 l	CHF 20

SWISS BOTTLED BEER

Rugenbräu (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>)	3.3 dl	CHF 6
Black Rock (Black IPA) "Haarige Kuh"	3.3 dl	CHF 6
Nordwandbräu 3970 (naturtrüb)	3.3 dl	CHF 6
Suure Moscht (Cider)	5 dl	CHF 6
Rugenbräu Weizenbier	5 dl	CHF 8



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

GIN - BERNER OBERLAND



	4 cl	mit / <i>with</i> Tonic
Eiger Gin*	CHF 14	CHF 18
Crystal Gin	CHF 13	CHF 17
Crystal Gin Red	CHF 13	CHF 17
Crystal Gin Blue	CHF 13	CHF 17
The Wall Gin	CHF 16	CHF 20

*UNSER PERSÖNLICHER TIPP:

Herber Wacholder, saftige Tannenspitzen, klares Bergquellwasser und mit wilden Bergkräutern verfeinert – das ist unser Eiger Gin.

*OUR PERSONAL TIP:

Tart juniper, juicy fir tips, clear mountain spring water and refined with wild mountain herbs - that's our Eiger Gin.

COCKTAILS & LONGDRINKS

Caipirinha - Cachaça, Limette, Rohrzucker	CHF 16
Mojito - Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	CHF 16
Old Fashioned - Bourbon, Angostura, Zucker	CHF 16
Cosmopolitan - Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	CHF 16
Moscow Mule - Vodka, Limette, Organics Ginger Beer	CHF 16
London Mule - Gin, Limettensaft, Organics Ginger Beer	CHF 16

ALKOHOLFREIE SPRIZZ & MOCKTAILS

Lavender Sprizz - Tanquery O.O, Zitronensaft, Ananassaft, Lavendelsirup, Tonic Water	CHF 10
Sanbitter Sprizz - Sanbitter, Soda, Citro, Orange	CHF 10
Fun Mountain Sprizz - Ananassaft, Soda, Citro, Kokosnusssirup	CHF 10
Virgin Caipirinha - Limetten, Rohrzucker, Organics Ginger Ale	CHF 10
Virgin Mojito - Limetten, Minze, Rohrzucker, Organics Ginger Ale	CHF 10
Hugo Zero - Holundersirup, Citro, Soda, Minze, Limette	CHF 10

... und viele mehr, frag unsere Crew!

... *and many more, ask our crew!*

FLEISCHDEKLARATION

MEAT LABELLING

Kalb / <i>veal</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
Rind / <i>beef</i>	Dry Age	Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Chinoise	Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Burger	Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Filet	Paraguay
	Huft / <i>rumpsteak</i>	Paraguay
	Nierstück / <i>sirloin</i>	Paraguay
Schwein / <i>pork</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
Poulet / <i>chicken</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Buffalo Balls	Polen / <i>Poland</i>
Truthahn / <i>turkey</i>		Ungarn / <i>Hungary</i>
Lamm / <i>lamb</i>		Irland / <i>Ireland</i>
Wurstwaren / <i>cold cuts</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
Ente / <i>duck</i>		Frankreich / <i>France</i>
Tofu		Schweiz / <i>Switzerland</i>

FISCHDEKLARATION

FISH LABELLING

Label Rouge Lachs / <i>salmon</i>	Schottland / <i>Scotland</i>
Crevetten / <i>shrimps</i>	Thailand Aquakultur / <i>Thailand aquaculture</i>
Thunfisch / <i>tuna</i>	FAO71 Pacific Western Central
Meeresfrüchte / <i>seafood</i>	Chile
Tintenfisch / <i>calamari</i>	Vietnam

BROTDEKLARATION

BREAD LABELLING

Schweizer Qualität vom Brot bis zum Paniermehl: Alle unsere Backwaren und unser Paniermehl sind aus Schweizer Herstellung. Unsere glutenfreien Produkte stammen, wenn nicht anders vermerkt, aus Schweden.

Swiss quality from bread to breadcrumbs: All our baked goods and breadcrumbs are made in Switzerland. Our gluten-free products, unless otherwise stated, come from Sweden.



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

GUTSCHEINE... VOUCHERS...

Nach Herzenslust aussuchen & Glücksmomente verschenken!
Choose to your hearts' content and give the gift of happiness!



BARRYLICIOUS MOMENTS...

für Zuhause & zum Verschenken!

Entdecke unsere vielfältige Auswahl an hochwertigen Produkten, die Genussmomente für jeden Geschmack bieten - auf eigershop.ch oder direkt an der Réception erhältlich!

For at home or as a gift!

Discover our diverse selection of high-quality products that offer moments of enjoyment for every taste—available at eigershop.ch or directly at the reception!

