

enjoy the moment

Berghüttenromantik so authentisch wie Geschichten über Rettungshunde, alpines Flair kombiniert mit hippen Trends und ein Team so dynamisch, dass der Funke ruckzuck überspringt: Barrys verbindet Traditionelles mit Angesagtem und überrascht mit neuen Interpretationen.



ZUM AFAH & MEHR

Apéro Etagère für 2 CHF 29

Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Pickels, Hummus

Apéro Etagère for 2

with dried meat, cheese, olives, pickles, hummus



Gemischter Barrys Salat im Glas CHF 12

mit unserem Zauber dressing Barrys Spicy / Barrys Mango

Mixed Barrys salad in a jar

with our magic dressing Barrys spicy / Barrys mango



Tomaten-Avocado Power CHF 14

Geröstetes Dinkelvollkornbrot, bunte Tomaten, Schangnau Mozzarella, cremige Avocado, Balsamico Dressing

Tomato-Avocado Power

toasted wholemeal spelt bread, colourful tomatoes, Schangnau mozzarella, creamy avocado, Balsamic dressing

Caeser Salad CHF 16

Romana Salat, cremiges Caesar-Dressing (mit Sardelle), Grana Padano und knusprigen Croûtons, Schweizer Pouletstreifen

Caeser Salad

Romaine lettuce, creamy Caesar dressing (with anchovy), Grana Padano cheese and crispy croûtons, Swiss chicken strips

Barrys Roastbeef CHF 25

Pommes Frites, Tartar Sauce, frisches Grün

Barrys Roastbeef

French fries, tartar sauce, fresh greens

SUPPA

Barrys Tagessuppe CHF 10

Barrys soup of the day


Tomatensuppe, Zitronengras, Krevetten, Champignons, Frühlingslauch, Koriander CHF 12

Tomato soup, lemon grass, prawns, mushrooms, spring onion, coriander

Grindelwalder Gerstensuppe, Thymian crème fraîche CHF 12

Grindelwald barley soup, thyme crème fraîche

VEGANES

 **Barrys gefüllte gelbe Paprika** CHF 34

Ebly, Lauch, Karotten, Erbsen, Tomaten-Bohnen Ragout

Barrys stuffed yellow bell pepper

Ebly, leek, carrots, peas, tomato bean ragout

 **Kartoffel Hafermilch Gratin** CHF 36

Tomaten, Tofu, Basilikum Pesto, frittierte Basilikumblätter

Potato oatmilk gratin

Tomatoes, tofu, basil pesto, fried basil leaves

 **Quorn-Stroganoff** CHF 38

Paprika Crème Sauce, Champignons, Peperoni, rote Beete, Mandel-Kartoffelstock

Quorn-stroganoff

Bell pepper cream sauce, mushrooms, hot peppers, beet, almond mashed potatoes

SALAT & ES BITZ MEH

Leckere hausgemachte Rohkostsalate,
knackige Blattsalate & saisonale Früchte

Delicious homemade raw vegetable salads,
crunchy leaf salads & seasonal fruits

& Rindsentrecôte 160 gr & Béarnaise Butter CHF 35
beef entrecôte 160 gr & béarnaise butter

& Schweinssteak 160 gr & Kräuterbutter CHF 28
pork steak 160 gr & herb butter

& Mais-Poulet Suprême 160 gr & Eiger Salsa CHF 26
corn chicken suprême 160 gr & Eiger Salsa

 **& Tofu 160 gr & Mango Chutney** CHF 26

Mach mehr draus...

Pommes Frites oder Eiger Pommes Frites CHF 5

Make more of it...

French fries or Eiger fries CHF 5

SOUL BOWLS

Juicy Beef Bowl CHF 42

Gegrillte Rindsfiletwürfel, Kartoffeln, Paprika, Gurke, Tomaten, Champignons,
Romanasalat, Grindelwalder Ei, saftiger Bratenjus

Grilled beef tenderloin cubes, potatoes, bell peppers, cucumber, tomatoes, mushrooms,
romaine lettuce, Grindelwald egg, juicy gravy

Spicy Curry Bowl CHF 35

Panang Thai-Curry, Pouletstreifen, Couscous, Zucchini, Paprika, Karotten,
Edamame, Peperoncini

Panang thai curry, chicken strips, couscous, zucchini, bell peppers, carrots,
edamame, peperoncini

BARRYS BURGER

Beef Burger CHF 28

Eisberg, Rucola Salat, Tomaten, Chefsauce, Grindelwalder Raclette Käse, Röstzwiebeln
Iceberg lettuce, rocket, tomatoes, chefs sauce, Grindelwald raclette cheese, roasted onions

Chicken Burger CHF 28

Eisberg, Rucola Salat, Tomaten, Mangosauce
Iceberg lettuce, rocket, tomatoes, mango sauce



Veggi Burger CHF 28

Eisberg, Rucola Salat, Tomaten, Basilikum-Pinien Pesto, Mozzarella
Iceberg lettuce, rocket, tomatoes, Basil-pine nut sauce, mozzarella

serviert mit Barrys Pommes Frites, Ketchup & Mayonnaise
served with Barrys french fries, ketchup & mayonnaise

CHÄÄS FONDUÉ

Moitié-Moitié p. P. CHF 28

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln
Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes

- > Pickles & Silberzwiebeln - pickles & pearl onions CHF 5
- > Birnenspalten - pear wedges CHF 5
- > Trockenfleisch Etagère - Dried meat étagère CHF 24
- > Alles - Everything CHF 30

RÖSTI VOM

SCHWUIZER BUUR

Klassische CHF 43

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce, buntes Barrys Gemüse
Swiss sliced veal, mushroom sauce, colorful Barrys vegetables

Trendige CHF 38

Karotten-Zucchetti-Kartoffel Rösti, Avocado, Tomaten, Dill crème fraîche,
gegrilltes Lachsmittelstück
Carrot zucchini potato rösti, avocado, tomato, dill crème fraîche, grilled salmon centerpiece

Bergische CHF 36

Grindelwalder Bergkäse, Kalbs-Cipollata, Spiegeleier aus Grindelwald, Kräuterspeckstreifen
Grindelwald mountain cheese, veal cipollata, fried eggs from Grindelwald, herb bacon strips

Die von Hier CHF 29

Schweizer Kalbsbratwurst, weisse Zwiebelsauce, Erbsen
Swiss veal sausage, white onion sauce, peas

Leckerer vom Küchenteam auf der Tafel

Täglich wechselndes Menü von 11.30 - 22 Uhr CHF 24

Delicious food from the kitchen team on the board
Daily changing menu from 11.30 - 22 h CHF 24

SÜESSES GEID GENG

Softeis in 2 Geschmäckern - soft ice in 2 flavors

Portion Softeis - one portion of soft ice CHF 6

Halbe Portion Softeis - half portion of soft ice CHF 4

Schokoladensauce - chocolate sauce CHF 2

Fruchtsauce - fruit sauce CHF 2

> Topping Mix für 2 bis 4 Gäste CHF 14

> Topping Mix for 2 to 4 guests

M&M's, Mini Meringues, Schokoladen Sauce, bunte Zuckerstreusel,
gebrannte Mandeln & Salzbretzel

M&M's, mini meringues, chocolate sauce, colorful sugar sprinkles,
roasted almonds & salted pretzels

Tages Dessert - Dessert of the day CHF 10

Frag unsere Crew - Ask our team

Lindor Schokoladen Mousse CHF 12

Lindor Chocolate Mousse

Barrys Cremeschnitte (by QRAFTwerk) CHF 13

Barrys Cream Slice

Barrys Cheesecake (by QRAFTwerk) CHF 13

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

Z'TRINKE

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 in unserem Restaurant nur aufbereitetes Grindelwalder Leitungswasser.

SOFTDRINKS

	3 dl	5 dl	10 dl
Cola, Cola Zero, Orange, Citro, Apfel, Bitter Lemon, Holunder, Johannisbeere	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Eiger Eistee	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5

JUICES

Orange	2 dl	CHF 4.5
Pineapple	2 dl	CHF 4.5
Cranbeery	2 dl	CHF 4.5
Tomato	2 dl	CHF 4.5

BOTTLE

Rivella Rot / Blau	3.3 dl	CHF 5
Organics Ginger Ale	2.5 dl	CHF 5
Organics Tonic Water	2.5 dl	CHF 5
Organics Black Orange	2.5 dl	CHF 5
Organics Purple Berry	2.5 dl	CHF 5
Organics Ginger Beer	2.5 dl	CHF 5

BOTTLE

Rugenbräu (Alkoholfrei)	CHF 7
Black Rock (Black IPA) 5 %	CHF 7
Kama Citra (Single Hop Pale Ale) 5.8 %	CHF 7
Nordwandbräu (Naturtrüb) 4.9 %	CHF 7
Suure Moscht (Cider) 4 %	CHF 7
Rugenbräu Weizen Bio 5.2 %	CHF 8

MOCKTAILS

Virgin Mojito / Caipirinha	CHF 10
Hugo Zero	CHF 10
Shirley Temple - Ginger Ale, Grenadine	CHF 10
Jungfrauoch	CHF 10
Tanqueray 0.0% & Tonic	CHF 14

RUGENBRÄU

	LIGHT / AMBER	
Herrgöttli	2 dl	CHF 4.5
Stange	3 dl	CHF 5
Humpen	5 dl	CHF 7
Pitcher	15 dl	CHF 20

APERITIFS & BITTERS

Sanbitter (Alkoholfrei)	CHF 5
Campari 23 %	CHF 8
Wermuth Rot 17 % / Weiss 15 %	CHF 8
Cynar 16.5 %	CHF 8
Pernod 40 %	CHF 8
Appenzeller 29 %	CHF 8
Ramazotti 30 %	CHF 8
Porto Quinta do Crasto 20 %	CHF 10

MIT JUS ODER MIN. CHF 2

FIZZYS

Cüpli Prosecco Konrad	CHF 7
Kir Prosecco	CHF 8
Gespritzter Weisswein Süss / Sauer	CHF 8
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	CHF 12
Mountain Campari - Campari, Cranberrysaft, Prosecco, Soda, Minze	CHF 12
Hugo - Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	CHF 12

AFTER DINNER

Eiger Wasser Gsteigwiler	4cl
Vielle Prune 42 %	CHF 12
Vielle Poire 35 %	CHF 12
Grappaandré 42 %	CHF 12
Williams 43 %	CHF 12
Kirsch 43 %	CHF 12
Rugenbräu Interlaken	4cl
Swiss Mountain Whisky Liquer 27 %	CHF 12
Swiss Mountain Whisky Classic 46 %	CHF 18
Swiss Mountain Whisky Double Barrel 43 %	CHF 14
Swiss Mountain Whisky Ice Label 55,2 %	CHF 25

COCKTAILS & LONGDRINKS

Caipirinha - Cachaça, Limette, Rohrzucker	CHF 15
Mojito - Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	CHF 15
Old Fashioned - Bourbon, Angostura, Zucker	CHF 15
Cosmopolitan - Vodka, Triple Sec, Limetten, Cranberry	CHF 15
Negroni 47 - Monkey 47 Dry Gin, Sloe Gin Campari, Wermuth	CHF 15

COGNAC

Remy Martin 40 %	CHF 9
Ferrand 10 Générations 45 %	CHF 10

TEQUILA

Tequila Blanco	CHF 10
Tequila Reposado	CHF 12

RUM

Havana Club Añejo 3 Años 40 %	CHF 10
Bacardi carta blanca 37.5 %	CHF 10
Havana N7 40 %	CHF 10

VODKA

Grey Goose 40 %	CHF 14
Ketel One 40 %	CHF 10

MIT JUS ODER MINERAL CHF 2

MIT RED BULL DOSE CHF 5

GIN

	5cl	Gin Tonic
Barrys Gin - Dry Gin 52.3 % Schweiz	CHF 14	CHF 18
Tanqueray - London Dry Gin, 43.1 % Grossbritannien	CHF 10	CHF 14
Tanqueray Rangpur - London Dry Gin, 41.3 % Grossbritannien	CHF 12	CHF 16
Tanqueray Sevilla - London Dry Gin, 41.3 % Grossbritannien	CHF 12	CHF 16
Tanqueray Royale - London Dry Gin, 41.3 % Grossbritannien	CHF 12	CHF 16
Tanqueray IO - London Dry Gin, 47.3 % Grossbritannien	CHF 12	CHF 16
Crytal Gin - London Dry Gin, 45 % Schweiz	CHF 13	CHF 17
Monkey 47 - Dry Gin, 47 % Deutschland	CHF 13	CHF 17
Monkey 47 - Sloe Gin, Deutschland, 29 % Deutschland	CHF 12	CHF 16
Bombay Sapphire - London Dry Gin, 40 % Grossbritannien	CHF 11	CHF 15
Gin Mare - Dry Gin, 42.7 % Spanien	CHF 13	CHF 17

FLEISCHDEKLARATION

Rindsfilet / beef fillet	Paraguay / Paraguay
Entrecôte & Huft Menü	Paraguay / Paraguay
Rinds Burger / beef burger	Schweiz / Switzerland
Kalb / veal	Schweiz / Switzerland
Schwein / pork	Schweiz / Switzerland
Truthahn / turkey	Ungarn / Hungary
Poulet Tagesmenü / chicken	Polen / Poland
Poulet Barrys Karte	Schweiz / Switzerland
Wurstwaren / cold cuts	Schweiz / Switzerland
Entenbrust / duck breast	Frankreich / France
Lamm / lamb	Schweiz / Switzerland
Hirsch / venison	Neuseeland / New Zealand
Reh / venison	Spanien / Spain
Lachs Label Rouge / salmon label rouge	Schottland / Scotland
Geräucherter Lachs / smoked salmon	Schottland / Scotland



SCAN MICH
SCAN ME

ALLERGIEN / ALLERGIES
SPRACHEN / LANGUAGES

LETS CONNECT

Wir sind sozial, folge uns!



FACEBOOK



INSTAGRAM

GUTSCHEINE...

Nach Herzenslust aussuchen und Glücksmomente verschenken!



GUTSCHEINE



SCAN MICH

enjoy the moment

barrysrestaurant.ch

