

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 32

Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Chutney

Apéro Etagère for 2

with dried meat, cheese, olives, chutney



Gemischter Barrys Salat im Glas CHF 12

mit unserem hausgemachten Dressing Barrys spicy / Barrys Mango

Mixed Barrys salad in a jar

with our homemade dressing Barrys spicy / Barrys mango

Barrys Rindstartar CHF 21

gebeiztes Eigelb, Cherrytomaten, Butters toast, Nüsslisalat

Barrys beef tartare

pickled egg yolk, cherry tomatoes, buttered toast, lamb's lettuce

Rauchlachs CHF 21

Pumpernickel, Avocadocreme, Doppelrahm, Dill-Senf, Meerrettich

Smoked salmon, pumpernickel, avocado cream, heavy cream, dill mustard, horseradish

Grindelwalder Käsekuchen CHF 18


Feigen Chutney, Winterkräutersalat


Grindelwald cheese cake, Fig chutney, winter herb salad

SUPPA

Barrys Tagessuppe CHF 10


Barrys soup of the day


 **Tomatencurrycremesuppe, Parmesanflocken** CHF 12
Tomato curry cream soup, parmesan flakes


 **Champignon & Steinpilzcremesuppe, Thymianschaum** CHF 13
Mushroom & porcini cream soup, thyme foam

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

VEGANES

 **Buntes Linsen Curry** CHF 34
Karotten, Blumenkohl, Kichererbsen, Erbsen, Kürbis, gebratener Reis
Colourful lentil curry
Carrots, cauliflower, chickpeas, peas, pumpkin, fried rice

 **Spaghetti Tipo Napoli** CHF 32
Quorn Bolognese, Pistazien
Spaghetti Tipo Napoli
Quorn bolgnese sauce, pistachios

 **Tofu Frikadelle mit Kurkuma Sauce** CHF 38
Mandel-Kartoffelstock, Erbsen-Tomaten Gemüse
Tofu patty with turmeric sauce
almond mashed potatoes, pea-tomato vegetable

BARRYS SPECIAL

Caesar Salat CHF 22

Romana Salat, cremiges Caesar-Dressing (mit Sardelle), Grana Padano, knusprige Croûtons, Scchweizer Pouletbrust

Romaine lettuce, creamy caesar dressing (with anchovy) Grana Padano cheese, crispy croûtons, swiss chicken breast

Barrys paniertes Schweinsschnitzel CHF 32

Pommes Frites, Karottengemüse

Barrys Pork-Schnitzel

French fries, carrot vegetables

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

Rindsentrecôte 160 gr CHF 42

Kräuterbutter, Pommes Frites, Rohkostsalat, Blattsalat

Beef entrecôte 160 gr

herb butter, french fries, raw vegetable salad, leaf salad

LECKERS VOM KÜCHENTEAM AUF DER TAFEL CHF 24

Täglich wechselndes Menü von 11.30 - 22 Uhr

Delicious food from the kitchen team on the board

Daily changing menu from 11.30 - 22 h

MONTAG SPECIAL / MONDAY SPECIAL CHF 24

Barrys Montagsbraten inspiriert von unserem Küchenteam
Suppe oder Salat / Montagsbraten

Barry's Monday roast inspired by our kitchen team
Soup or salad / Monday roast

BARRYS BURGER

Beef Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomaten, Chedsauce, Grindelwalder Raclette Käse, Röstzwiebeln

Iceberg lettuce, rocket, tomatoes, chefs sauce, Grindelwald raclette cheese, roasted onions

Chicken Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomaten, Pfeffer-Cranberry Mayonnaise

Iceberg lettuce, tomatoes, pepper cranberry mayonnaise



No Meat Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomaten, Basilikum-Pinien Pesto, Mozzarella

Iceberg lettuce, tomatoes, basil-pine nut sauce, mozzarella

serviert mit Barrys Pommes Frites, Coleslaw Salat, Ketchup & Mayonnaise

served with Barrys fries, coleslaw, ketchup & mayonnaise

CHÄÄS FONDUE

CHÄÄS FONDUE Moitié-Moitié p. P. CHF 30

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes

> Käsefondue Etagère (für 2 Gäste) - cheese fondue étagère CHF 30

mit Trockenfleisch, Birnenspalten, Pickles, Silberzwiebeln

with dried meat, pear wedges, pickles, pearl onions

RÖSTI VOM SCHWUIZER BUUR

Klassische CHF 43

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce, buntes Karottengemüse
Swiss sliced veal, mushroom sauce, colorful carrot vegetables

Pedros Rösti CHF 42

Rinderfilet Stroganoff, Kürbisgemüse
Beef fillet Stroganoff, pumpkin vegetables

Lachs Rösti CHF 38

Gebratenes Lachsmittelstück, cremige Zitronen-Dillsauce, Fenchelgemüse
Roasted salmon centerpiece, creamy lemon dill sauce, fennel vegetables

Würzige Rösti CHF 35

Lammbraten, geräucherte Schalottensauce, Speckbohnen
Roast lamb, smoked shallot sauce, bacon beans

SÜESSES

GEID GENG

Softeis CHF 5

one portion of soft ice

Soft Coupe Dänemark - Vanille Softeis, Schokoladensauce CHF 8

Soft Coupe Denmark, vanilla soft ice, chocolate sauce

Barrys Heisses Eis - Vanille Softeis, feine heisse Beeren CHF 8

Barrys Hot ice - vanilla soft ice, fine hot berries

Schweizer Becher - Vanille Softeis, Meringues CHF 8

Swiss cup - vanilla soft ice, meringues

Tages Dessert - frag unsere Crew CHF 10

Dessert of the day - ask our team

Lindor Schokoladen-Mousse mit Fruchtsauce CHF 12

Lindor chocolate mousse with fruit sauce

Blutorangen-Quark-Torte (by QRAFTwerk) CHF 13

blood orange curd tart (by QRAFTwerk)

Vegane Dattel-Nuss-Schoggi-Schnitte (by QRAFTwerk) CHF 13

Vegan date-nut-chocolate slice (by QRAFTwerk)

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

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.			
Water for water - We are a proud WfW Green member and serve only treated Grindelwald tap water in our restaurant.			

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
Cranberry	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
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 BEER	
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 brut / rosé	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
Vieille Prune 42 %	CHF 12
Vieille Poire 35 %	CHF 12
Grappandré 42 %	CHF 12
Williams 43 %	CHF 12
Kirsch 43 %	CHF 12
Rugenbräu Interlaken	4cl
Swiss Mountain Whisky Liqueur 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
Eiger Gin - Dry Gin 48% 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
Crystal 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

