

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 FONDUÉ

CHÄÄS FONDUÉ 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

