

# 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.

Mountain hut romance as authentic as stories about rescue dogs, alpine flair combined with hip trends and a team so dynamic that the spark jumps over in no time: Barrys combines the traditional with the trendy and surprise with new interpretations.




SCAN MICH  
SCAN ME

ALLERGIEN / ALLERGIES  
SPRACHEN / LANGUAGES

# SUPPA

**Barrys Tagessuppe** CHF 10

Barrys soup of the day

 **Geräucherte Paprikasuppe, Kräuterfrischkäse** CHF 12  
Smoked bell pepper soup, herb cream cheese

**Grindelwalder Gerstensuppe, Thymian** CHF 12

Grindelwald barley soup, thyme

# ZUM AFAH & MEH

**Salat vom Dorfbrunnenbuffet** CHF 12

Salad from the village fountain buffet

**Apéro Etagère für 2** CHF 35

Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Chutney

Apéro Etagère for 2 - dried meat, Grindelwald cheese, olives, chutney

**Caesar Salat** CHF 18

Romana Salat, cremiges Caesar Dressing (mit Sardelle), knusprige Croûtons, Schweizer Pouletbrust

Caesar salad

Romaine lettuce, creamy caesar dressing (with anchovy), crispy croûtons, Swiss chicken breast

 **No Meat Caesar Salat** CHF 14

Romana Salat, cremiges Caesar Dressing (mit Sardelle), knusprige Croûtons

No Meat Caesar salad - Romaine lettuce, creamy caesar dressing (with anchovy), crispy croûtons

**Pedros Yam Nua pikanter thailändischer Rindfleischsalat** CHF 25

Romana Salat, Tomaten, Zwiebel, Gurken, Frühlingslauch, Chili, Koriander, Rindsfilet

Pedros Yam Nua spicy Thai beef salad

Romaine lettuce, tomatoes, onion, cucumber, spring onions, chili, coriander, beef fillet

**Vitello Tonnato** CHF 25

Schweizer Kalbfleisch, Zitronen, Thymian, Oregano, rote Zwiebelringe, Kapernäpfel, Cherry Tomaten, Thunfisch Sauce, Olivenöl

Vitello Tonnato - Swiss veal, lemon, thyme, oregano, red onion rings, caper apples, cherry tomatoes, tuna sauce, olive oil

 **Barrys Auberginentatar** CHF 22

Rosmarin Focaccia, Tomaten Ragout, Mini Auberginen Pickles

Barrys eggplant tatar - Rosemary focaccia, tomato ragout, mini eggplant pickles

# SALAT & ES BITZ MEH

## BARRYS SOMMER SALAT, FRÜCHTE, KRÄUTERBUTTER...

BARRYS SUMMERSALAD, FRUITS, HERB BUTTER...

& Schweizer Rindsentrecôte 200 gr CHF 45

& Swiss beef entrecôte 200 gr

& Schweizer Schweinssteak 180 gr CHF 35

& Swiss pork steak 180 gr

& Schweizer Pouletbrust 160 gr CHF 28

& Swiss chicken breast 160 gr

 & Tofu Gemüsespiess CHF 28

& Tofu vegetable skewer

\*\* Beilagen \*\* CHF 6

Pommes Frites, Eiger Pommes Frites (mit Knoblauch), Reis, Pasta, Gemüse

\*\* Side dishes \*\* CHF 6

French fries, Eiger fries (with garlic), rice, pasta, vegetables

# BARRYS BURGER

**Beef Burger** CHF 28


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

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

**Chicken Burger** CHF 28

Eisberg Salat, Tomaten, Curry Mayonnaise

Iceberg lettuce, tomatoes, curry mayonnaise

 **No Meat Burger** CHF 28

Eisberg Salat, Tomaten, Basilikum-Pinien Pesto, Mozzarella

Iceberg lettuce, tomatoes, basil-pine pesto, mozzarella

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

served with Barrys fries, coleslaw, ketchup & mayonnaise

# RÖSTI VOM SCHWUIZER BUUR

## Klassische CHF 43

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

## Trendige CHF 38

Lachsmittelstück, Baby Brokkoli, Limetten Sauce Hollandaise  
Salmon centrepiece, baby broccoli, lime sauce hollandaise

## Bergische CHF 29

Schweizer Kalbsbratwurst, Bratensauce, grüne Bohnen  
Swiss veal sausage, gravy, green beans

## Würzige CHF 35

Lammbraten, geräucherte Schalottensauce, Grillgemüse  
Roast lamb, smoked shallot sauce, grilled vegetables

# VEGANES

## Tofu Gemüsespiess CHF 34

Hummus, Basilikum Pesto  
Tofu vegetable skewer  
Hummus, basil pesto

## Spaghetti Tipo Napoli CHF 32

Quorn Bolognese, Pistazien  
Spaghetti Tipo Napoli  
Quorn bolognese sauce, pistachios

## Hülsenfrüchte & Gemüse Curry CHF 38

Rotes Curry, Reis  
Pulses & vegetable curry  
Red curry, rice

# BARRYS SPECIALS

## Schweizer Kalbs Cordon Bleu CHF 48

Schinken & Raclette Käse, Barrys Gemüse garnitur, Pommes Frites

Swiss veal cordon bleu

Ham & Raclette cheese, Barrys vegetable garnish, french fries

## Barrys Surf & Turf CHF 62

Rindsfilet 160 gr, Riesenkrevetten, Sauce Bénaise, Grill Gemüse, Kartoffeln

Barrys Surf & Turf

Beef fillet 160 gr, king prawns, Bénaise sauce, grilled vegetables, potatoes

## Spicy Curry CHF 36

Rotes Thai Curry, Schweizer Poulet, Baby Brokkoli, Reis

Spicy Curry

Red Thai curry, Swiss chicken, baby broccoli, rice

# BARRYS UNIQUE

## BARRYS NAPF CHF 42

All you can eat - 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 bowl

All you can eat - 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 bowl for a special price CHF 31

## MONTAG SPECIAL / MONDAY SPECIAL CHF 32

Frischer Braten aus dem Ofen der Barrys Küche

Fresh roast from the oven in Barrys kitchen

# CHÄÄS FONDUÉ

CHÄÄS FONDUÉ MOITIÉ-MOITIÉ p. P. CHF 30

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes

VEGANES NO CHEESE FONDUÉ p. P. CHF 35

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Vegan No Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes

> Etagère (für 2 Gäste) - Etagère (for 2 guests) CHF 30

mit Trockenfleisch, Birnenspalten, Pickles, Silberzwiebeln

with dried meat, pear wedges, pickles, pearl onions

# FLEISCH FONDUÉ

FLEISCH - MEAT FONDUÉ 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 Rind / Kalb / Truthahn p. P. CHF 62

Barrys Summit à discrétion beef / veal / turkey

\*\* BEILAGEN \*\* CHF 6

Pommes Frites, Eiger Pommes Frites (mit Knoblauch), Reis, Pasta, Gemüse

\*\* Side dishes \*\* CHF 6

French fries, Eiger fries (with garlic), rice, pasta, vegetables

# 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 5

\*\* BEILAGEN \*\* CHF 6

Pommes Frites, Eiger Pommes Frites (mit Knoblauch), Reis, Pasta, Gemüse

\*\* Side dishes \*\* CHF 6

French fries, Eiger fries (with garlic), rice, pasta, vegetables

# SÜESSES GEID GENG

**Barrys Softeis** CHF 7

one portion of soft ice

**Coupe Dänemark - Vanille Softeis, Schokoladensauce** CHF 9

Coupe Denmark - vanilla soft ice, chocolate sauce

**Coupe Schweizer - Vanille Softeis, Meringues** CHF 9

Coupe Swiss - vanilla soft ice, meringues

**Coupe Café - Vanille Softeis, Kaffeessauce** CHF 9

Coupe Café - vanilla soft ice cream, coffee sauce

**Coupe Berries - Vanille Softeis, heisse Beeren** CHF 9

Coupe Berries - vanilla soft ice cream, hot berries

**Barrys Hot & Cold - heisser Espresso & Vanille Softeis** CHF 10

Barrys Hot & Cold - hot espresso & vanilla soft ice cream

**Lindor Schokoladen Mousse mit Fruchtsauce** CHF 12

Lindor chocolate mousse with fruit sauce

**Elenas Cheesecake mit Beerensauce** CHF 12

Elenas cheesecake with berry sauce

**"Pasteis de Nata" - by QRAFTwerk** CHF 12

Zitronen Pudding Törtchen, Vanille Softeis

"Pasteis de Nata" - by QRAFTwerk

Lemon custard tartlets, vanilla soft ice cream

**Tages Dessert - frag unsere Crew** CHF 10

Dessert of the day - ask our team

## MOST FAMOUS

**Barrys Schokoladen Fondue für 2 Gäste** CHF 32

mit leckeren Früchten - jeder weitere Gast CHF 10

Barrys chocolate fondue for 2 guests CHF 32

with delicious fruits - each additional guest CHF 10



# COFFEE

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

# 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 VERBANA

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

# 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 purified serve only treated Grindelwald tap water in our restaurant.

## SOFTDRINKS

	3 dl	5 dl	10 dl
Cola	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Cola Zero	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Orange	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Citro	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Apfelschorle	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Bitter lemon	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Holunderschorle	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
Johannisbeerschorle	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

## SOFTDRINKS - 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

## RUGENBRÄU - LOCAL BEER

	LIGHT / AMBER BEER	
Herrgöttli / small	2 dl	CHF 4.5
Stange / medium	3 dl	CHF 5
Humpen / large	5 dl	CHF 7
Pitcher / extra large	15 dl	CHF 20

## BOTTLED BEER

Rugenbräu (alkoholfrei)	CHF 7
Black Rock (Black IPA)	CHF 7
Nordwandbräu 3970 (naturtrüb)	CHF 7
Suure Moscht (Cider)	CHF 7
Rugenbräu Weizenbier	CHF 8

## APERITIFS & BITTERS

Sanbitter (alkoholfrei)	CHF 5
Campani	CHF 8
Wermuth Rot / Weiss	CHF 8
Cynar	CHF 8
Pernod	CHF 8
Appenzeller	CHF 8
Ramazotti	CHF 8
Porto Quinta do Crasto	CHF 10
MIT JUS ODER MIN.	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

## COCKTAILS & LONGDRINKS

Caipirinha - Cachaça, Limette, Rohrzucker	CHF 15
Mojito - Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	CHF 15
Old Fashioned - Bourbon, Angostura, Zucker	CHF 15
Cosmopolitan - Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	CHF 15
Moscow Mule - Vodka, Limette, Organics Ginger Beer	CHF 15
London Mule - Gin, Limettensaft, Organics Ginger Beer	CHF 15

## MOCKTAILS

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 9
Shirley Temple - Organics Ginger Ale, Grenadine, Limette	CHF 9
Jungfrauoch - Cranberry, Bitter Lemon, Grenadine, Zitronensaft	CHF 9

... und viele mehr, frag unsere Crew!

... and many more, ask our crew!

# FLEISCHDEKLARATION

Kalb / veal		Schweiz / Switzerland
Rind / beef	Dry Age	Schweiz / Switzerland
	Chinoise	Schweiz / Switzerland
	Filet	Paraguay / Paraguay
	Burger	Schweiz / Switzerland
Schwein / pork		Schweiz / Switzerland
Poulet / chicken		Schweiz / Switzerland
	Buffalo Balls	Polen / Poland
Truthahn / turkey		Ungarn / Hungary
Lamm / lamb		Neuseeland / New Zealand
Wurstwaren / cold cuts		Schweiz / Switzerland
Ente / canard		Frankreich / France

# FISCHDEKLARATION

Label Rouge Lachs / salmon	Schottland / Scotland
Crevetten / shrimps	Thailand Aquakultur / Thailand aquaculture
Thunfisch / tuna	FAO71 Pacific Western Central
Forelle / trout	Europa Aquakultur / Europe aquaculture
Meeresfrüchte / seafood	Chile
Dorsch / cod	FAO27 Nordostatlantik Schleppnetz / Northeast atlantic trawl
Tintenfisch / calamari	Vietnam



# LETS CONNECT

Wir sind sozial, folge uns!



FACEBOOK



INSTAGRAM

# GUTSCHEINE...

Nach Herzenslust aussuchen und Glücksmomente verschenken!



GUTSCHEINE



enjoy the moment

[barrysrestaurant.ch](http://barrysrestaurant.ch)

