

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.



ZUM AFAH & MEH

Apéro Etagère für 2 CHF 35

Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Chutney

Apéro Etagère for 2

Dried meat, Grindelwald cheese, olives, chutney



Gemischter Salat im Glas CHF 12

mit unseren hausgemachten Dressings French / Italian / Barrys Spicy / Barrys Mango

Mixed salad in a jar

with our homemade dressings french / italian / Barrys Spicy / Barrys Mango

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


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

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

SALAT & ES BITZ MEH

BARRYS SOMMER SALAT, FRÜCHTE, KRÄUTERBUTTER...

BARRYS SUMMERSALAD, FRUITS, HERB BUTTER...

& Schweizer Rindsentrecôte 180 gr CHF 43

& Swiss beef entrecôte 180 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

SOUL BOWLS

Spicy Curry Bowl CHF 36

Rotes Thai Curry, Schweizer Poulet, Baby Brokkoli, Reis

Spicy curry bowl

Red Thai curry, Swiss chicken, baby broccoli, rice

Green Lachs Bowl CHF 38

Ebly, Baby Brokkoli, Fava Bohnen, Gurke, Röstzwiebeln, Frühlingsschlauch, Wasabi-Senf Sauce

Green salmon bowl

Ebly, baby broccoli, fava beans, cucumber, fried onions, spring onions, wasabi-mustard sauce

BARRYS BURGER

Beef Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomaten, Chefsauce, 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

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

RÖSTI VOM SCHWIIZER 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

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

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

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 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

Herrgöttli / small
Stange / medium
Humpen / large
Pitcher / extra large

LIGHT / AMBER BEER

2 dl CHF 4.5
3 dl CHF 5
5 dl CHF 7
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
Campari 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

