

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

ZUM AFAH & MEH

Apéro Etagère für 2 CHF 32

Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Chutney

Apéro Etagère for 2

Dried meat, Grindelwald cheese, olives, chutney



Gemischter Barrys 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



Geröstetes Dinkelbrot & Grindelwalder Camembert CHF 19

Honig, Pinienkerne, Feigen Chutney, Wildkräutersalat

Toasted spelt bread & Grindelwald Camembert

Honey, pine nuts, fig chutney, wild herb salad

Rauchlachs CHF 22

Fenchel-Orangensalat, Cherrytomaten, Preiselbeer-Pommery-Senf Sauce

Smoked salmon

Fennel-orange salad, cherry tomatoes, cranberry-pommery-mustard sauce

Vitello Tonnato klein / small CHF 22 gross / big CHF 32

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

SUPPA


Barrys Tagessuppe CHF 10
Barrys soup of the day

 **Linsen Steinpilzcremesuppe** CHF 12
Lentil porcini cream soup

 **Süsskartoffel Ingwer Suppe** CHF 13
Sweet potato ginger soup

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

VEGANES

 **Edamame-Tofu Dim Sum** CHF 32
Wok Gemüse, geröstete Nüsse, Sesamsauce
Edamame-Tofu Dim Sum
Wok vegetables, roasted nuts, sesame sauce

 **Kartoffelgnocchi** CHF 34
Kräuterseitlinge, Tomatenragout, Oregano
Potato gnocchi
King oyster mushrooms, tomato ragout, Oregano

 **Pistazien-Risotto** CHF 38
Kürbis Ingwer Gemüse, Waldblütenhonig, Belugalinsen
Pistachio risotto
Pumpkin ginger vegetables, forest blossom honey, beluga lentils

BARRYS KÜCHENTEAM SPECIALS

Caesar Salat CHF 22 mit Poulet / *with chicken* CHF 28

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

Caesar salad

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

Barrys Red Thai Curry CHF 38

Wok-Gemüse, Schweizer Pouletbrust, gedämpfter Reis

Barrys red Thai curry

wok-vegetables, Swiss chicken breast, steamed rice

Schweizer Kalbs-Cordon bleu CHF 48

Schinken, Käse, Karotten Erbsen Gemüse, Pommes Frites

Swiss veal cordon bleu

ham, cheese, carrot peas vegetables, french fries

Rindsentrecôte 200 gr CHF 52

Kräuterbutter, Pommes Frites, Rohkostsalate, Blattsalat

Beef entrecôte 200 gr

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

CHÄÄS FONDUE

CHÄÄS FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ p. P. CHF 30

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes



VEGANES NO CHEESE FONDUE 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

BARRYS BURGER

Burger Bun von der Bäckerei Ringgenberg in Grindelwald

Burger bun from the Ringgenberg bakery in Grindelwald

Beef Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomate, Chefsauce, Grindelwalder Raclette Käse, Zwiebeln

Iceberg lettuce, tomato, chefs sauce, Grindelwald raclette cheese, onions

Chicken Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomate, Curry Mayonnaise

Iceberg lettuce, tomato, Curry mayonnaise



No Meat Burger CHF 28

Eisberg Salat, Tomate, Barrys Guacamole

Iceberg lettuce, tomato, Barrys guacamole

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

served with Barrys fries, coleslaw, ketchup & mayonnaise

RÖSTI VOM SCHWIIIZER BUUR

Klassische CHF 43

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



Lauwarme CHF 29

Rucola, Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikumpesto
Rocket salad, cherry tomatoes, mozzarella, basil pesto

Trendige CHF 38

Gebratenes Lachsmittelstück, Artischocken-Fenchelgemüse, Sauce Hollandaise
Roasted salmon centrepiece, artichoke-fennel vegetables, sauce hollandaise

Bergische CHF 42

Rindsragout, Wirsing-Erbsengemüse
Beef stew, savoy cabbage-pea 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*

MONDAY SPECIAL CHF 24

Frischer Braten aus dem Ofen der Barrys Küche mit Suppe oder Salat

Fresh roast from the Barrys' kitchen oven with soup or salad

SÜESSES GEID GENG

sweets

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

SOFTEIS & MEHR / SOFT ICE & MORE

Barrys Softeis CHF 5

one portion of soft ice

Coupe Dänemark - Vanille Softeis, Schokoladensauce CHF 8

Coupe Denmark - vanilla soft ice, chocolate sauce

Coupe Schweiz - Vanille Softeis, Meringues CHF 8

Coupe Swiss - vanilla soft ice, meringues

Coupe Café - Vanille Softeis, Kaffeessauce CHF 8

Coupe Café - vanilla soft ice cream, coffee sauce

Barrys Fruchtsalat - Panna Cotta CHF 10

Barrys fruit salad - panna cotta

Lindt Salt & Caramel Schokoladen Mousse CHF 14

Lindt salt & caramel chocolate mousse

Cheesecake - Orangen-Grapefruit Marmelade CHF 14

Cheesecake - orange grapefruit jam

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 und spenden einen fixen Teil des gesamten Wasserumsatzes für die WfW-Projektarbeit.

Water for water - We are a proud WfW Green member and serve only treated Grindelwald tap water in our restaurant and donate a fixed portion of all water sales to the WfW project work.

SOFTDRINKS

	3 dl	5 dl	10 dl
Eiger Eistee nach Hausrezept / <i>based on a home recipe</i>	CHF 4.5	CHF 6.5	CHF 9.5
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

SOFTDRINKS - BOTTLE

Rivella rot / blau	3.3 dl	CHF 5
Le Tribute Tonic Water	2.0 dl	CHF 5
Ginger Ale Apex	2.0 dl	CHF 5

RED BULL (Dose / can)

Organics Viva Mate	2.5 dl	CHF 5
Organics Bitter Lemon	2.5 dl	CHF 5
Organics Tonic Water	2.5 dl	CHF 5
Organics Ginger Beer	2.5 dl	CHF 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

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
Appenzeller CHF 8
Ramazotti CHF 8
mit Jus oder Mineral 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 16
Mojito - Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	CHF 16
Old Fashioned - Bourbon, Angostura, Zucker	CHF 16
Cosmopolitan - Citron Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	CHF 16
Moscow Mule - Vodka, Limette, Organics Ginger Beer	CHF 16
London Mule - Gin, Limettensaft, Organics Ginger Beer	CHF 16

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!



GUTSCHEINE...

Nach Herzenslust aussuchen und Glücksmomente verschenken!



enjoy the moment
barrysrestaurant.ch

