



BARRYS LOUNGE

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

Trockenfleisch, Grindelwalder Käse, Oliven, Mango Chutney

Apéro Etagère for 2

Dried meat, Grindelwald cheese, olives, mango chutney

CHF 35

(+ jede weitere Person CHF 10)

(+ each additional person CHF 10)



Gemischter Barrys Salat im Glas

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

CHF 12

Caesar Salat

CHF 18

mit Poulet / *with chicken* CHF 24

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

Caesar salad

Romaine lettuce, creamy caesar dressing (with anchovy), Grana Padano, crispy croûtons



Tomate & Mozzarella

Rucola, Barrys Brot Croûtons, Basilikum, Balsamico Dressing

Tomato & Mozzarella

Rocket salad, Barrys bread croûtons, basil, balsamico dressing

CHF 22

Geräucherter Lachs

Schweizer Brioche, Avocado, Gurken, Joghurt-Honig Dressing

Smoked salmon

Swiss Brioche, avocado, cucumber, yoghurt-honey dressing

CHF 24

Melonen Mix & Parma mal "Anders"

Bunte marinierte Melonenwürfel, Minze, Zitrone, Parmaschinken

Melon Mix & Parma with a "twist"

Colourful marinated melon cubes, mint, lemon, Parma ham

CHF 28



VEGI

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

SUPPA

Barrys Tagessuppe

Barrys soup of the day

CHF 10



Barrys Curry Mango Suppe

Barrys curry mango soup

CHF 13

Barrys Gerstensuppe, Rauchfleisch, Gemüse

Barrys barley soup, smoked meat, vegetables

CHF 14

CHÄÄS FONDUE

CHÄÄS FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes

p. P. CHF 30

CHÄÄS FONDUE VON HIER

Lauberhornfondue "Die Alpenbrise", Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Cheese fondue from here - Lauberhornfondue "the alpine breeze" with Grindelwald bread & Swiss potatoes

p. P. CHF 32



VEGANES NO CHEESE FONDUE

Grindelwalder Ruchbrot & Schweizer Kartoffeln

Vegan No Cheese fondue with Grindelwald bread & Swiss potatoes

p. P. CHF 35

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

mit Trockenfleisch, Birnenspalten, Pickles

with dried meat, pear wedges, pickles

CHF 30

BARRYS KÜCHENTEAM SPECIALS

Schweizer Schweins-Cordon bleu

CHF 45

Schinken & Grindelwalder Raclette Käse, Karotten Erbsen Gemüse, Pommes Frites

Swiss pork cordon bleu

Ham & Grindelwald raclette cheese, carrot peas vegetables, french fries

Spicy Curry Bowl

CHF 38

Rotes Thai Curry, Schweizer Poulet (oder mit Tofu als Vegi Variante), Asia Gemüse Mix, Reis

Spicy curry bowl

Red thai curry, swiss chicken (or with tofu as a veggie option), asia vegetable mix, rice

SALAT & ES BITZ MEH...

BARRYS SOMMER SALAT, FRÜCHTE, KRÄUTERBUTTER...

BARRYS SUMMER SALAD, FRUITS, HERB BUTTER...

& Rindsentrecôte 200 gr
& beef entrecôte 200 gr

CHF 45

& Lachsmittelstück
& salmon centrepiece

CHF 38

& Barrys Schweinsschnitzel
& Barrys pork schnitzel

CHF 34

& Tofu und Sesam
& tofu and sesame

CHF 32

**** Beilagen ****

Pommes Frites, Eiger Pommes Frites (mit Knoblauch)

**** Side dishes ****

French fries, Eiger fries (with garlic)

CHF 6



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

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

VEGANES

vegan



Spaghetti Tipo Napoli

CHF 32

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



Barrys Veganes Gratin

CHF 34

Gnocchi, Aubergine, Zucchetti, Paprika, Tomatensauce
Barrys Vegan Gratin
Gnocchi, eggplant, courgette, bell pepper, tomato sauce



Planted Schnitzel

CHF 38

Petersilien Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Preiselbeeren
Planted schnitzel
Parsley potatoes, carrots, peas, lingonberry

RÖSTI VOM SCHWIIIZER BUUR

Klassische

CHF 43

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

Trendige

CHF 38

Gebratenes Lachsmittelstück, Baby Brokkoli, Limetten Hollandaise Sauce
Roasted salmon centrepiece, baby broccoli, lime hollandaise sauce

Würzige

CHF 35

Lamm Entrecôte, Pommery Senfsauce, Ratatouille
Lamb entrecôte, pommery mustard sauce, ratatouille

Bergische

CHF 29

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, grüne Bohnen
Veal sausage, onion sauce, green beans



Lauwarme

CHF 25

Tofu, Rucola, Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikumpesto
Tofu, rocket salad, cherry tomatoes, mozzarella, basil pesto

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



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

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 cream

Coupe Dänemark - Vanille Softeis, Schokoladensauce

CHF 8

Coupe Denmark - vanilla soft ice cream, chocolate sauce

Coupe Café - Vanille Softeis, Kaffeesauce

CHF 8

Coupe café - vanilla soft ice cream, coffee sauce

Coupe Barrys Karamel - Vanille Softeis, Karamelsauce

CHF 8

Coupe Barrys caramel - vanilla soft ice cream, caramel

Barrys Honig Lavendel Panna Cotta & Erdbeer-Ragout

CHF 12

Barrys honey lavender panna cotta & strawberry-ragout

Barrys Schokoladen Mousse

CHF 14

Barrys chocolate mousse

Barrys Pistazien-Tiramisu

CHF 14

Barrys pistachio tiramisu

COFFEE

Kaffee Crème / Espresso	CHF 4.5
Doppelter Espresso	CHF 5.5
Milchkaffee	CHF 5
Cappuccino	CHF 6
Latte Macchiato	CHF 6
Heisse Ovo, dampferhitzte Milch	CHF 6
Heisse Schoggi, dampferhitzte Milch	CHF 6

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 VERBENA

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 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 5	CHF 7	CHF 10
Cola	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Cola Zero	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Orange	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Citro	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Apfelschorle	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Bitter Lemon	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Holunderschorle	CHF 5	CHF 7	CHF 10
Johannisbeerschorle	CHF 5	CHF 7	CHF 10

SOFTDRINKS - BOTTLE

Rivella rot / blau	3.3 dl	CHF 5.5
Le Tribute Tonic Water	2.0 dl	CHF 5.5
Ginger Ale Apex	2.0 dl	CHF 5.5

JUICES

Orange	2 dl	CHF 5
Pineapple	2 dl	CHF 5
Cranberry	2 dl	CHF 5
Tomato	2 dl	CHF 5

RED BULL (Dose / can)

Organics Viva Mate	2.5 dl	CHF 5.5
Organics Bitter Lemon	2.5 dl	CHF 5.5
Organics Tonic Water	2.5 dl	CHF 5.5
Organics Ginger Beer	2.5 dl	CHF 5.5

APERITIFS & BITTERS

Sanbitter (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>)	2 dl	CHF 5.5
Campari	4 cl	CHF 8
Wermuth rot / weiss	4 cl	CHF 8
Cynar	4 cl	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
Eiger Sprizz - Eiger Gin, Prosecco, Eiger Eistee, Zuckersirup		CHF 12
Piña Colada Sprizz - Malibu, Ananassaft, Prosecco		CHF 12
Pornstar Martini Sprizz - Passoa, Prosecco, Vanillesirup, Soda		CHF 12
Azur Royal Sprizz - Blue Curaçao, Grand Manier, Prosecco, Soda		CHF 12

RUGENBRÄU - LOCAL BEER

Herrgöttli / <i>small</i>	2 dl	CHF 4.5
Stange / <i>medium</i>	3 dl	CHF 5
Humpen / <i>large</i>	5 dl	CHF 7
Pitcher / <i>extra large</i>	1.5 l	CHF 20

LIGHT / AMBER BEER

SWISS BOTTLED BEER

Rugenbräu (alkoholfrei / <i>non-alcoholic</i>)	3.3 dl	CHF 6
Black Rock (Black IPA) "Haarige Kuh"	3.3 dl	CHF 6
Nordwandbräu 3970 (naturtrüb)	3.3 dl	CHF 6
Suure Moscht (Cider)	5 dl	CHF 6
Rugenbräu Weizenbier	5 dl	CHF 8

GIN - BERNER OBERLAND



	4 cl	mit / with Tonic
Eiger Gin*	CHF 14	CHF 18
Crystal Gin	CHF 13	CHF 17
Crystal Gin Red	CHF 13	CHF 17
Crystal Gin Blue	CHF 13	CHF 17
The Wall Gin	CHF 16	CHF 20

*UNSER PERSÖNLICHER TIPP:

Herber Wacholder, saftige Tannenspitzen, klares Bergquellwasser und mit wilden Bergkräutern verfeinert – das ist unser Eiger Gin.

*OUR PERSONAL TIP:

Tart juniper, juicy fir tips, clear mountain spring water and refined with wild mountain herbs - that's our Eiger Gin.

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

ALKOHOLFREIE SPRIZZ & MOCKTAILS

Lavender Sprizz - Tanquery O.O, Zitronensaft, Ananassaft, Lavendelsirup, Tonic Water	CHF 10
Sanbitter Sprizz - Sanbitter, Soda, Citro, Orange	CHF 10
Fun Mountain Sprizz - Ananassaft, Soda, Citro, Kokosnusssirup	CHF 10
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 10

... und viele mehr, frag unsere Crew!

... and many more, ask our crew!

FLEISCHDEKLARATION

Kalb / <i>veal</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
Rind / <i>beef</i>	Dry Age	Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Chinoise	Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Burger	Schweiz / <i>Switzerland</i>
	Filet	Paraguay
	Huft / <i>rumpsteak</i>	Paraguay
	Nierstück / <i>sirloin</i>	Paraguay
Schwein / <i>pork</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
Poulet / <i>chicken</i>		Polen / <i>Poland</i>
	Buffalo Balls	Polen / <i>Poland</i>
Truthahn / <i>turkey</i>		Ungarn / <i>Hungary</i>
Lamm / <i>lamb</i>		Irland / <i>Ireland</i>
Wurstwaren / <i>cold cuts</i>		Schweiz / <i>Switzerland</i>
Ente / <i>duck</i>		Frankreich / <i>France</i>
Tofu		Schweiz / <i>Switzerland</i>

FISCHDEKLARATION

Label Rouge Lachs / <i>salmon</i>	Schottland / <i>Scotland</i>
Crevetten / <i>shrimps</i>	Thailand Aquakultur / <i>Thailand aquaculture</i>
Thunfisch / <i>tuna</i>	FAO71 Pacific Western Central
Meeresfrüchte / <i>seafood</i>	Chile
Tintenfisch / <i>calamari</i>	Vietnam

BROTDEKLARATION

Schweizer Qualität vom Brot bis zum Paniermehl: Alle unsere Backwaren und unser Paniermehl sind aus Schweizer Herstellung. Unsere glutenfreien Produkte stammen, wenn nicht anders vermerkt, aus Schweden.

Swiss quality from bread to breadcrumbs: All our baked goods and breadcrumbs are made in Switzerland. Our gluten-free products, unless otherwise stated, come from Sweden.

GUTSCHEINE...

Nach Herzenslust aussuchen & Glücksmomente verschenken!



BARRYLICIOUS MOMENTS...

für Zuhause & zum Verschenken!

Entdecke unsere vielfältige Auswahl an hochwertigen Produkten, die Genussmomente für jeden Geschmack bieten - auf eigershop.ch oder direkt an der Réception erhältlich!



enjoy the moment
barrysrestaurant.ch

