

Barrys - Napf

Mongolisches BBQ

Urchiges verbunden mit einem Hauch von Unbekanntem...das ist Barry`s Napf!

So gehts:

Wir servieren Ihnen eine Suppe (Karotten-Ingwersuppe, Green Curry-Mangosuppe mit getrockneten Bananen oder Asiatische Suppe) oder Sie nehmen sich einen kleinen Salat vom Buffet. Danach bedienen Sie sich am Buffet und nehmen Ihre Lieblingsprodukte aus Barry`s Napf. Unser Koch sautiert Ihr köstliches Gericht kurz auf dem Grill. Wir empfehlen Ihnen, kleinere Portionen zu nehmen und öfters zu holen, damit Sie verschiedene Geschmacksrichtungen ausprobieren können.

	CHF	€
Napf à discrétion (inklusive Suppe oder Salat)	38.00	24.55

Tradition mixed with a touch of the unknown... that`s Barry`s Napf!






It is really easy...





First we serve you a soup (Carrot-Ginger soup, Green curry-mango soup with dried bananas or Asian soup) or you can take a small salad from the salad bar. Afterwards you are invited to start with our buffet. Our cook will saute your delicious meal on a flat grill. We suggest you to take small portions but do it several times and try many different combinations.

Napf "all you can eat" (including soup or salad)  	38.00	24.55
---	-------	-------

Jeden Sonntag Napf Night
zum Spezialpreis von CHF 25.00 / € 16.15
Every Sunday Napf-Night
at the special rate of CHF 25.00 / € 16.15





Suppen

	CHF	€
Asiatische Suppe  leicht scharf mit Eierflocken und Gemüse <i>Medium spicy Asian soup with egg and vegetables</i>	8.50	5.50
Green Curry-Mangosuppe mit getrockneten Bananen  <i>Green curry-mango soup with dried bananas</i>	9.50	6.15
Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrassspiess und Pouletwürfel   <i>Carrot-Ginger soup with lemongrass stick and chicken cubes</i>	9.50	6.15
Marisa`s Essenz  Tomaten-Gemüse Suppe mit Kräutern serviert mit Knoblauchbrot <i>Tomatoes-vegetables soup with herbs served with garlic bread</i>	8.50	5.50

Leichte Gerichte sind mit  gekennzeichnet / light dishes are marked with 
Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarians dishes are marked with 



Bewege dich leicht

	CHF	€	
Salat vom Buffet 	8.50	5.50	klein
<i>Salad bar</i>	11.00	7.10	Portion
Barrys Hirschsalat 	17.00	11.00	klein
Warme Hirschstreifen an Preiselbeersauce mit Nüsslisalat garniert und Hausgemachtem Zopftoast	32.00	22.00	Portion
<i>Warm slices of venison with cranberry sauce and lamb's lettuce salad and Homemade bread</i>			
Dani's wildes Carpaccio	19.00	12.25	klein
Carpaccio vom Hirschentrecôte auf gebratenen Waldpilzen	34.00	22.00	Portion
Gehobelte Flocken vom Grindelwalder Bergkäse			
Endiviensalat und Kräutertagliatelle			
<i>Vension Carpaccio with roasted mushrooms, Grindelwalder alpine cheese Endive salad and herb tagliatelle</i>			
Gebeizter Lachs 	16.00	10.30	klein
auf rotem und gelben Chicorée mit Ahornsirup-Balsamico Dressing	28.00	18.00	Portion
Käse-Dillblätterteigstange			
<i>Marinated salmon on red and yellow chicorée, with maple-balsamico dressing Cheese-dill flaky pastry</i>			
Eiger's Vegi Salat  	16.00	10.30	klein
Frisch gebratenes Gemüse mit French Pommery-Senf Dressing	28.00	18.00	Portion
Gratiniertes Mozzarella-Cheddar Käse Ciabatta			
<i>Roasted vegetables with French Pommery-Mustard Dressing Gratinated Mozzarella-Cheddar Cheese Ciabatta</i>			
Lammkoteletten	31.00	20.00	klein
mit herbstlichem Salat, Thymiankartoffeln und Cassissauce	46.00	29.70	Portion
<i>Lamb chops with autumn salad, thyme potatoes and cassis sauce</i>			

Leichte Gerichte sind mit  gekennzeichnet / light dishes are marked with 
 Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarians dishes are marked with 

Barry's Inspirationen

	CHF	€	
Andrea's Aelpler Makkaroni	29.00	18.70	klein
mit Riesencrevetten und Rehmedallions	44.00	28.40	Portion
Muscat-Kürbissauce			
<i>Traditional Swiss macaroni with jumbo shrimps and deer medaillons</i>			
<i>Nutmeg-pumpkin sauce</i>			
Benny's Fisch	24.00	15.50	klein
Grillierter Zander und pochierter Lachs an Apfel-Ginsauce	36.00	23.25	Portion
Beerenrisotto und Rosenkohl			
<i>Grilled pikeperch and poaches salmon on Apple-Gin Sauce</i>			
<i>Berry-Risotto and Brussel sprouts</i>			
Grossmutter's Küche	22.00	14.20	klein
Geschmortes Rehragoût mit Steinpilzen und Pfifferlingen	32.00	21.35	Portion
Spätzli und warmem Rotkabis mit Speck			
<i>Braised deer ragout with boletus and chanterelle</i>			
<i>Spaetzli and warm red cabbage with bacon</i>			
Aufgespiesst	26.00	16.75	klein
Hirsch Entrecôte und Reh Medallions am Spiess mit Wildrahmsauce,	38.00	24.55	Portion
Kartoffelstock mit Speck und Zwiebeln, gebratener Brokkoli			
Trauben-Kürbis Chutney			
<i>Vension and deer medaillons on a stick on a game cream sauce</i>			
<i>Mashed potatoes with bacon and onions, pan-fried broccoli and</i>			
<i>Grape-pumpkin chutney</i>			
Rindsfilet	120g	34.00	21.95
Filetsteak mit Hirschnusschinken auf Chicorée	200g	48.00	31.00
Pommery-Senf Sauce und Tagliatelle			
<i>Beef fillet with venison ham on chicorée</i>			
<i>Pommery- mustard sauce and Tagliatelle</i>			

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarians dishes are marked with 

Eurokurs ohne Gewähr, da Tageskurs / Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,6 % MwSt

Beschlemme Deine Seele

Cordon Bleu

Gefülltes, paniertes Schweinsschnitzel vom Schweinsscarée,
serviert mit Gemüse und Barry's lauwarmem Kartoffelsalat
*Stuffed, bread-crumbed pork escalope (loin of pork)
served with vegetables and Barry's tepid potato salad*

Genius 1

Gefüllt mit Speck, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Curry und Käse
Stuffed with bacon, leek, onions, tomatoes, curry and cheese

Delicatus 2

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Käse
Stuffed with bacon, onions, garlic and cheese

Simplex 3

Gefüllt mit Schinken und Käse
Stuffed with ham and cheese

Capresus 4

Gefüllt mit scharfer Salami, getrockneten Tomaten und Mozzarella
Stuffed with hot salami (sausage), dried tomatoes and Mozzarella

Gusto 5

Gefüllt mit Schinken, Emmentaler und Pfirsich
Stuffed with ham, Emmentaler cheese and peach

Gigantus CHF 38.00 / € 24.55

Portion CHF 29.00 / € 18.75

Mini CHF 24.00 / € 15.50

Rösti Pfannen Combo

Kombinieren Sie Ihre eigene Rösti Pfanne

Sie haben drei verschieden Sorten Fleisch, Champignons und fünf Saucen zur Auswahl

Combine your own Rösti Pan

Choose one of three different meats, mushrooms and five different sauces

Gebratene Champignons / *Fried mushrooms* 

CHF 18.50 / € 12.00

Pouletstreifen / *Chicken strips*

CHF 24.00 / € 16.00

Kalbsgeschnetzeltes / *Sliced veal*


CHF 34.00 / € 22.65

Rindsfiletspitzen / *Sliced fillet of beef*


CHF 38.00 / € 25.35

Rahmsauce / *Creamsauce*

Pommery-Senf Sauce / *Pommery-mustard sauce*

Red Curry Sauce / *red curry sauce* 

Stroganoffsauce / *Stroganoff sauce*

Spinatsauce / *Spinach sauce* 

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet / vegetarian dishes are marked with 

Eurokurs ohne Gewähr, da Tageskurs / Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,6 % MwSt

Nichts für einsame Seelen

(ab 2 Personen / from 2 persons)

Fleischtiger

Entrecôte vom Simmentaler Rind

500g Lady Tiger CHF 70.00 / € 46.65

750g Men's Tiger CHF 105.00 / € 70.00

1000g Family Tiger CHF 140.00 / € 93.35

serviert mit 16 verschiedenen Garnituren und Saucen

served with 16 different garnishes and sauces

Beilage nach Wahl pro Person / *side dish of your choice* per person CHF 5.00 / € 3.35

Fleischfondues / meat fondues




(Preis pro Person / price per person)

	CHF	€
Chinoise 200 g	46.00	29.70
Chinoise à discrétion	51.00	32.90
Bourguignonne 200 g	48.00	31.00
Bourguignonne à discrétion	53.00	34.20
Gepsi Fleischfondue à discrétion	57.00	36.80
Rind, Kalb, Pferd und Truthahn		
<i>All you can eat: beef, veal, horse and turkey</i>		

Beilagen: Pommes frites, Eiger frites (Knoblauch) Barry's Kartoffelsalat, Reis, Tagliatelle

Side dishes: French fries, Eiger fries (with garlic) Barry's potato salad rice, tagliatelle

Käsefondues / cheese fondues

	CHF	€
Barry's Fondue / <i>moitié-moitié</i> 	25.00	16.15
Tomatenfondue / <i>tomato fondue</i> 	26.00	16.80
Kräuterfondue / <i>herb fondue</i> 	26.00	16.80
Knoblifondue mit Speckstreifen / <i>garlic fondue with bacon</i>	26.00	16.80
Trockenfleisch-Plättli als Beilage / <i>smoked meat plate</i>	19.00	12.30
Rondelle mit Speckwürfeli, Gurken und Silberzwiebeln	6.50	4.20
<i>Side dish with bacon cubes, cucumbers and pearl onions</i>		

Alle Fondues werden mit Brot und « Gschwelli » serviert / *All fondues are served with bread and boiled potatoes*