

Wähle, was dein Herz begehrt

Barry's Napf Mongolisches BBQ

CHF

Urchiges verbunden mit einem Hauch von Unbekanntem... das ist Barry's Napf! 39
Wir servieren Ihnen eine Suppe nach Wahl, oder Sie bedienen sich am Salatbuffet.
Am Napf-Buffet stellen Sie Ihren Teller nach Ihrem Wunsch zusammen und unser Koch vollendet Ihr Gericht auf dem Grill. Probieren Sie verschiedene Variationen und bedienen sich so oft Sie möchten. Barry's Napf ist sehr gut geeignet für Vegetarier (von 24 verschiedenen Lebensmitteln sind 16 vegetarisch).

*Traditional joined with a touch of unknown... that's Barry's Napf!
First we serve a soup of your choice or you enjoy a small salad from the salad bar.
Afterwards you are invited to start with our buffet. You choose your own composition - our Chef finishes your dish on a flat grill. Feel free to try as many combinations as you like.
Barry's Napf is a good choice for vegetarians (out of 24 different ingredients, 16 are vegetarian).*

*Authenticité et convivialité en synergie avec un brin d'inconnu ... c'est ça le Napf de Barry!
Nous vous servons un potage de votre choix ou vous vous servez au buffet de salades.
Au buffet Napf, vous composez votre assiette selon vos souhaits, puis notre cuisinier prépare votre repas sur le grill. Goûtez à différentes variantes et servez-vous aussi souvent que vous le désirez. Le Napf de Barry est également idéal pour le végétariens (16 aliments sur 24 sont végétariens).*

**Jeden Sonntag Napf Night zum Spezialpreis
Every Sunday Napf Night
Tous les dimanches Napf Night**

CHF 28

für die ganze Karte / for the whole menu / pour toute la carte



Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes / plats végétariens




Scharfe Gerichte / hot dishes / plats épicés

Die Freude vor dem Beginn


CHF

Salate vom Buffet

Rohkost und Blattsalate 	9	klein
10 verschiedene Salate, 4 hausgemachte Dressings und 5 Garnituren	12	Portion
<i>10 different salads, 4 homemade dressings and 5 garnitures</i>		
<i>10 salades différentes, 4 vinaigrettes maison et 5 garnitures</i>		

Suppen

Suppenkaspar's Tagessuppe	8
<i>Suppenkaspar's daily soup</i>	
<i>Soupe du jour façon Suppenkaspar</i>	

Red Curry Kartoffelcremesuppe mit Basilikum 	9
und Schweizer Hüttenkäse	
<i>Red Curry potato cream soup with basil and Swiss cottage cheese</i>	
<i>Velouté de pommes de terre au curry rouge, basilic et cottage cheese suisse</i>	

Zwiebel Ingwer Suppe	9
serviert mit Eiger Style Toast gratiniert mit Grindelwalder Camembert	
<i>Onion ginger soup</i>	
<i>served with Eiger Style Toast gratinated with Camembert of Grindelwald</i>	
<i>Soupe à l'oignon et au gingembre</i>	
<i>avec toast façon Eiger gratinée au camembert de Grindelwald</i>	

Barry's Tom Yam Gung	12
Pikante Thai Crevetten Suppe mit Zitronengras und Chili	
<i>Spicy thai shrimp soup with lemongrass and chili</i>	
<i>Soupe thaï piquante aux crevettes, citronnelle et chili</i>	

Inspiriere deinen Geist

CHF

Bruder Rafael

19

Rindsburger 150 g mit Eisbergsalat, Speck, Röstzwiebeln und Grindelwalder Mutschli
serviert mit Eiger Salsa und Sauerrahm mit Alpenkräuter

*Beef burger 150 g with iceberg lettuce, bacon, roasted onions and Mutschli from Grindelwald
served with Eiger Salsa and sour cream with alpine herbs*

*Burger de boeuf 150g avec salade iceberg, lard, oignons grillés et Mutschli de Grindelwald
accompagné de sauce Eiger et crème fraîche aux herbes alpines*

Bruder Tobias

23 klein

Thunfisch Tataki auf Chili Couscous und Rauchlachs auf Wakame

36 Portion

Avocado Mango Salat an Sesamöl Limetten Dressing

Tuna Tataki on chili couscous and smoked salmon with wakame

Avocado mango salad on sesame oil lime dressing

Tataki de thon sur lit de couscous, saumon fumé sur lit de salade

wakame d'avocat et mangue, vinaigrette à l'huile de sésame et lime

Schwester Patricia

28 klein

Lammrückenfilet auf gebratenem Spargelmix

39 Portion

Schweizer Alpenkräuterhollandaise und Tomatenkartoffelstock

Saddle of lamb filet on pan-fried asparagus mix

Swiss alpine herb hollandaise and tomato mashed potatoes

*Selle d'agneau sur son lit d'asperges rôties, sauce hollandaise aux herbes alpines suisses
et purée de pommes de terre à la tomate*

Schwester Desiree

21 klein

Schweizer Pouletbrust auf Fenchel

29 Portion

Erbsenpüreesauce und gefüllte Pasta mit Oliven und Tomaten

Swiss chicken breast on fennel

Peas puree sauce and stuffed pasta with olives and tomatoes

Poitrine de poulet suisse sur lit de fenouil,

sauce à la purée de petits pois et pâtes farcies aux olives et à la tomate

Rösti & Curry

CHF

Rösti

Bruder Hans Boss

mit Grindelwalder Kalbsbratwurst, Barry's Zwiebelsauce und buntes Gemüse
with veal sausage from Grindelwald, Barry's onion sauce and mixed vegetables
avec saucisse à rôtir de veau de Grindelwald, sauce à l'oignon façon Barry
et légumes multicolores

19

Berner Oberländer „Sure Mocken“

mit Sauerbraten vom BEO Beef und Fenchel
Marinated BEO beef and fennel
Boeuf BEO mariné braisé et fenouil

23 klein
31 Portion

Bruder Kilian

mit Grindelwalder Kalbsgeschnetzeltes und Champignonsauce
serviert mit buntem Gemüse und gehobeltem Grindelwalder Bergkäse
Sliced veal from Grindelwald with champignon sauce
served with mixed vegetables and shaved mountain cheese from Grindelwald
Émincé de veau de Grindelwald, sauce aux champignons, accompagnés de
légumes multicolores et copeaux de fromage de montagne de Grindelwald

39

Curry

Schwester Nami

Red Curry oder Green Curry nach Wahl
mit Schweizer Pouletschenkelfleisch, Gemüse, Thai Basilikum und Rösti
Red Curry or Green Curry at your choice
with Swiss chicken leg meat, vegetables, Thai basil and rösti
Curry rouge ou vert selon votre choix
avec viande de cuisse de poulet, légumes, basilic thaï et rösti

18 klein
28 Portion

Beschlemme deine Seele

CHF

Küchenchef Georg empfiehlt

Cordon Bleu

Gefülltes paniertes Schnitzel vom Schwein	25	Mini
serviert mit buntem Gemüse und lauwarmen Barry`s Kartoffeln	31	Portion
<i>Stuffed bread crumbed pork escalope</i>	39	Gigantus
<i>served with colourful vegetables and Barry`s potatoes</i>		
<i>Escalope de porc panée et farcie</i>		
<i>accompagnée de légumes multicolores et pommes de terre tièdes façon Barry</i>		

Magnificus 1

Morchel, Bärlauch, Spargel, Landrauchschinken und Hüttenkäse
Morel, wild garlic, asparagus, farmed ham and cottage cheese
Morille, ail des ours, asperge, jambon de campagne fumé et cottage cheese

Franciscus 2

Speck, Knoblauch, Lauch und Grindelwalder Raclette Käse
Bacon, garlic, leek and Raclette cheese from Grindelwald
Lard, ail, poireau et fromage à raclette de Grindelwald

Confucius 3

Schinken und Grindelwalder Raclette Käse
Ham and Raclette cheese from Grindelwald
Jambon et fromage à raclette de Grindelwald

Rusticus 4

Pochierte Birne, Grindelwalder Rauchfleisch und Roquefort Käse
Poached pear, smoked meat of Grindelwald and Roquefort cheese
Poire pochée, viande fumée de Grindelwald et fromage Roquefort

Rindfleisch zum Verlieben

CHF

Fleischtiger auf heisser Steinplatte

Entrecôte

Entrecôte vom Schweizer Rind

Swiss beef sirloin

Entrecôte de bœuf suisse

serviert mit 8 verschiedenen Saucen

served with 8 different sauces

servie avec 8 sauces différentes

Lady Tiger	500 g	90
Family Tiger	1000 g	180

Rindsfilet

mit Kräuterbutter, Eiger Salsa, hausgemachter BBQ Sauce und Mango Chutney 34 120g

serviert mit Kloostergarten Salat von Gurken, Tomaten, Stangensellerie 50 200g

und roten Zwiebeln an Thai Dressing 71 300g

Beef filet with herb butter, Eiger Salsa, homemade BBQ sauce and mango chutney

served with salad from cucumber, tomato, celery, red onions and Thai dressing

Filet de bœuf avec beurre aux fines herbes, sauce Eiger, sauce BBQ maison et chutney

de mangue servis avec une salade de concombre, tomates, céleri-branche et oignons

rouges vinaigrette thai

Hausgemachte Beilagen / homemade side dishes / garnitures faites maison 5 Portion

Pommes Frites, Eiger Frites (mit Knoblauch), Barry's Kartoffelsalat, buntes Gemüse

French fries, Eiger fries (with garlic), Barry's warm potato salad, colourful vegetables

Frites, frites façon Eiger (à l'ail), salade de pommes de terre tiède façon Barry, légumes multicolores

Gemeinsam im Leben rühren

		CHF	
Barry`s Käsefondue Moitié - Moitié			
<i>Cheese fondue moitié-moitié / Fondue au fromage moitié-moitié</i>	✓	26	p. P.
Peter`s Hausmischung von der Molkerei Gertsch			
<i>Peter`s homemade fondue mix / Mélange à fondue fait maison de Peter</i>	✓	28	p. P.
Schweizer Alpenkräuter / Swiss alpine herbs / Herbes alpines suisses		+ 2	p. P.
Grindelwalder Hauswurst / Sausage / Saucisson		+ 4	p. P.
Speckstreifen / Bacon stripes / Tranches de lard		+ 4	p. P.
Swiss Highland Whisky		+ 6	p. P.

serviert mit **Brot und Gschwellti** / served with bread & potatoes / avec pain & pommes de terre

Trockenfleischplättli als Beilage

Smoked meat plate as side dish / Viande séchée en garniture 19

Mixed Pickles im Einmachglas / in preserving glass / en bocal 7

Eiger`s Fleischfondue / Eiger`s meat fondue

Ab 2 Personen / from 2 persons / à partir de 2 personnes

Bouillon (Fondue Chinoise) oder Öl (Fondue Bourguignonne)

serviert mit **16 verschiedenen Saucen & Garnituren**

served with 16 different sauces & garnitures

servie avec 16 sauces & garnitures différentes

Eiger-Basis 200 g 48 p. P.

Rind und Truthahn / *beef and turkey / bœuf et dinde*

Eiger-Biwak 200 g 53 p. P.

nach Wahl: Kalb, Rind oder Truthahn / *veal, beef or turkey / veau, bœuf ou dinde*

Eiger-Summit à discretion / *all you can eat* 59 p. P.

nach Wahl: Kalb, Rind oder Truthahn / *veal, beef or turkey / veau, bœuf ou dinde*

Hausgemachte Beilagen / *homemade side dishes / garnitures faites maison* 5 Portion

Pommes Frites, Eiger Frites (mit Knoblauch), Barry`s Kartoffelsalat, buntes Gemüse

French fries, Eiger fries (with garlic), Barry`s warm potato salad, colourful vegetables

Frites frites façon Eiger (à l`ail) salade de pommes de terre tiède façon Barry, légumes multicolores

Glück aus Garten und Feld

Klostergarten

CHF

Schwester Melanie

Chäs Spätzli à la Eiger mit Grindelwalder Sauerrahm, Bergkäse
und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachtem Apfelmus

16 klein
28 Portion

*Cheese spätzli à la Eiger with sour cream of Grindelwald, mountain cheese
and roasted onions, served with homemade apple purée*

*Spätzli au fromage façon Eiger, crème fraîche de Grindelwald, fromage de
montagne et oignons rissolés, accompagnés de compote de pomme maison*

Schwester Susanna

Gefüllte Peperoni mit roten und weissen Bohnen, Frischkäse und grüne Nudeln
auf Tomatensauce

16 klein
24 Portion

*Stuffed pepper with red and white beans, cream cheese and green noodles
on tomato sauce*

*Poivron farci aux haricots rouges et blancs, fromage frais,
sauce tomate sur lit de nouilles vertes*

Schwester Nicole

Chäschuechli & hausgemachtes Apfelchutney
grüne Salatherzen mit Oliven Tomaten Balsamico Dressing

14 klein
25 Portion

*Cheese cake & homemade apple chutney
green salad hearts with olive tomato basil dressing*

*Ramequins au fromage & chutney de pommes maison,
coeurs de salade verte, vinaigrette balsamique aux olives et tomate*

Vegan

Bruder Eric

Rösti mit Kichererbsen Linsen Ragout
Avocados mit Tomaten an Limettenmarinade

15 klein
26 Portion

Rösti with chickpeas lentil ragout

Avocados with tomatoes on lime marinade

*Rösti, ragoût de pois chiches et lentilles,
avocats et tomates, marinade à la lime*

Süsse Verführung

Barry's Tagesdessert

Barry's dessert suggestion

9

Recommandation du dessert Barry's du jour

Real Swiss Lindor

9

Lindor Schokoladenmousse und hausgemachtes Birnenkompott mit der berühmten Kugel

Lindor chocolate mousse and homemade pear compote with the famous chocolate ball

Mousse au chocolat Lindor et compote de poires maison, accompagnées de la célèbre boule de chocolat

Das Bündnerland geht fremd

11

Soufflé Glace Röteli

Soufflé ice cream Röteli

Soufflé glacé Röteli

Italienischer Grindelwalder

9

Erdbeer Quark Tiramisu mit Löffelbiskuit im Glas serviert

Strawberry curd tiramisu with lady's finger served in a glass

Verrine de tiramisu aux fraises et fromage blanc, langue de chat

Heiss & Kalt

11

Gratinierte Aprikosen mit Apfelsorbet serviert mit Schokoladen Schnitte

Gratinated apricots with apple sorbet served with chocolate biscuit

Abricots gratinés et sorbet aux pommes, tranche au chocolat biscuit

Giolito Glace

Glace

Vanille / *vanilla / vanille*

Schokolade / *chocolate / chocolat*

Caffé Barista

Stracciatella

Sorbets

Zitrone / *lemon / citron*

Apfel / *apple / pomme*

Mango / *mango / mangue*

Ananas / *pineapple / ananas*

4 Kugel

Monatsglace

Ice cream of the month / Glace du mois

Grindelwalder Käseplättli "all the best"

14

Bergkäse, Camembert, Mutschli und Ziegenkäse

mountain cheese, Camembert, Mutschli and goat cheese

Fromage de montagne, camembert, Mutschli et fromage de chèvre