

Herzlich Willkommen

LIEBE GÄSTE

Fühlen Sie sich bei uns im Restaurant zum CHOCHTOPF ganz wie zu Hause.

Unsere Leidenschaft ist es, Sie kulinarisch zu verwöhnen.
Dabei halten wir uns an die Weisheit: **«Zu Hause ist da, wo Mutters Kochtopf steht»!**
Unser Restaurant-Konzept ist ganz darauf ausgerichtet, bei Ihnen die schönsten
kulinarischen Erinnerungen an Mutters Kochtopf zu wecken.

Bei uns finden Sie traditionelle Küchenklassiker
aus verschiedenen Gegenden der Schweiz:
Bewährtes kulinarisch neu definiert.

Unser Restaurant ist von Montag bis Sonntag
von 7:00 bis 23:00 Uhr geöffnet.

Warme Küche:
Frühstück 7:00 bis 10:00 Uhr
Kleine Karte 13:30 bis 18:00 Uhr
Menükarte «à la carte» 18:00 bis 21:00 Uhr

Nur Montag bis Samstag
SEEBURG Mittagmenu 11:30 bis 13:30



Am Nachmittag lädt Sie auch unsere Terrasse
oder unser Wintergarten für ein gluschtiges Zvieri-Plättli
oder eine feine Dessertkreation ein.

Entdecken Sie die marktfrischen Köstlichkeiten aus unserer Küche im Restaurant
und auf der Gartenterrasse mit dem herrlichen Panorama.
Auch für geschäftliche oder private Anlässe sind Sie bei uns in besten Händen.

Schön, dass wir Sie bei uns verwöhnen dürfen!

VORSPEISEN

**FRÜHLINGSSALAT CHF 9.50 PRO PERSON
(AB 2 PERSONEN)**

Verschiedene Blattsalate mit Bärlauch-Brotwürfeln, frischen Erdbeeren und Balsamico-Dressing, serviert in einer Schüssel zum selbst Schöpfen



BLATTSALAT MIT FRISCHEN SPINATBLÄTTERN CHF 11.50

mit Bärlauch-Hausdressing, gehobelter Belper-Knolle und CHOCHTOPF-Grissini



SALAT VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET

kleiner Teller **CHF 7.50**
grosser Teller **CHF 14.50**



SPARGELSUPPE CHF 10.50

mit Rucola und Bärlauch-Brotchips



CHOCHTOPF RAMEN CHF 11.50

Rindseintopf mit BEO-Beef, Wirz, Waldpilzen, Hörnli und frischen Kräutern

RINDSTATAR

70g **CHF 17.50** 120g **CHF 28.00**

Handgeschnittenes BEO-Rindstatar mit Wachtelei, rassig gewürzt mit Tabasco, Kapern, Essiggurken, Zwiebeln und Kräutern, verfeinert mit Cognac, serviert mit Toastbrot und Bärlauchbutter

FRÜHLINGS- ERWACHEN

RINDS-OSSOBUCO CHF 31.00

an einer Rugenbier-Schmorsauce
mit geräuchertem Selleriepüree
und Frühlingsgemüse

GEFÜLLTE POULETBRUST CHF 29.50

mit Meiringer Brie, umwickelt mit Landrauschschinken,
auf Sauce Hollandaise,
serviert mit Spargel-Risotto

BEO RINDS ENTRECÔTE CHF 39.00

mit Rosmarin-Zimt-Jus und
Polentaschnitte mit Parmesan überbacken
serviert mit Frühlingsgemüse

SWISS ALPINE LACHS 160g CHF 38.00

mit Zitronensauce,
Fregola-Pasta und Blattspinat

SPARGELRISOTTO CHF 22.50

mit Rucola und Belper-Knolle verfeinert



HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASSIKER

BEO CHOCHTOPF-BURGER CHF 27.00

saftiger Rindfleisch-Burger – aus der Jungfrau Region
serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney,
Zwiebelringen, knackigem Salat und Gurken, im Bagel mit Bärner Frites



- optional den Burger aufpeppen mit
... gebratenem Speck + CHF 2.00
... Oberländer Raclettekäse + CHF 2.00
... gebratenem Speck und Oberländer Raclettekäse + CHF 4.00

CHOCHTOPF GEMÜSE-BURGER CHF 24.50

serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney, Zwiebelringen,
knackigem Salat und Gurken, im Bagel mit Bärner Frites



CHEF'S POULETBRUST-SCHNITZEL CHF 26.00

im knusprigen Brosmegwand,
serviert mit Bärner Frites und Saisongemüse



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch Salate vom Buffet ersetzen.

KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00

gefüllt mit Oberländer Bergkäse und Bündnerfleisch,
serviert mit Bärner Frites und bunt glasiertem Marktgemüse

EGLI-KNUSPERLI CHF 29.50

im Bierteig mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse

GEMISCHTE SPARGELN CHF 25.00

mit Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln
und Landrauchschinken



SENNE-RÖSTI CHF 24.50

Rösti mit Speck, mit Oberländer-Raclettekäse überbacken,
dazu Berner Oberländer-Spiegelei und Essiggemüse



WALLISER-RÖSTI CHF 22.50

mit Tomaten, Raclettekäse und Essiggemüse



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch Salate vom Buffet ersetzen.

FONDUE GENUSS

SCHWYZER CHÄSFONDUE AB 2 PERSONEN:



DER KLASSIKER CHF 26.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié-Käsefondue

zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot

DER WALLISER CHF 26.00 PRO PERSON

Walliser Tomatenfondue zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot



FÜR BIERLIEBHABER CHF 26.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit regionalem Bier, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot

DER FÖRSTER CHF 28.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue mit Waldpilzen, zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot



DER EDLE CHF 29.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit prickelndem Schaumwein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot

KIRSCH «ZUM TÜNKLE» CHF 5.00 2 cl

DESSERTS

COUPE ROMANOFF CHF 12.50

Frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Rahm
kleine Portion **CHF 9.50**

PORTION ERDBEEREN CHF 9.50

Frische Erdbeeren, garniert mit Rahm
kleine Portion **CHF 7.50**

CHOCHTOPF CHEESECAKE CHF 14.50

mit Rhabarber-Sauce

DEKLARATION & INFO

FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

FISCHDEKLARATION

Egli Zucht Russland FA065 Kiemennetze

Lachs Zucht Schweiz

BROTDEKLARATION

Schweiz

ALLERGENE STOFFE

Die folgenden allergenen Stoffe werden in der Küche verarbeitet und können in jeder Speise enthalten sein.

Anteil und Volumen der Stoffe erfragen Sie beim Serviceteam.

Milch	Haselnüsse	Sesamsamen
Eier	Cashew-Nüsse	Sellerie
Fische	Paranüsse	Senf
Krebstiere	Walnüsse	Sulfite
Sojabohnen	Pecan Nüsse	Glutenhaltiges Getreide
Erdnüsse	Pistazien	Lupine

ABGABEVORSCHRIFT ALKOHOHLHALTIGE GETRÄNKE

Wein, Bier und Panaché dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Spirituosen und Alkopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden. Das Personal darf zur Kontrolle einen Ausweis verlangen.



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei

Ihre Gastgeber

Michael Winkler, Leitung JUNGFRAU HOTEL

Marlies Inäbnit, Cheffe de Service, Raphael Dahinden, Küchenchef

und das gesamte CHOCHTOPF-Team