

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 Mittagsmenu 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

 **CHOCHTOPF HERBSTSALAT** CHF 9.50 PRO PERSON
(AB 2 PERSONEN) 

verschiedene Herbst-Blattsalate mit sautierten Eierschwämmchen, Kräutern und Zwiebeln an Senf-Honig-Balsamicodressing mit gerösteten Walnüssen, serviert in einer Schüssel zum selbst schöpfen

 **NÜSSLER SALAT** CHF 11.50

mit Haselnuss-Honigdressing, gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei, Brotwürfeln und Pilzen

 **SALAT VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET** 

kleiner Teller CHF 7.50
grosser Teller CHF 14.50

 **APFEL-HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE** CHF 9.50 

mit Kürbiskernöl und Apfelchips

 **KRÄUTERSAITLING-PILZCREMESUPPE** CHF 11.00 

mit Rosmarin Brotwürfeln

 **RANDENCARPACCIO** CHF 12.50 

mit Ziegenfrischkäse, Parmesansplittern und Walnüssen

WILDER HERBST



HIRSCHPFEFFER BÜNDNERART CHF 34.00

garniert mit Eierschwämmchen und Speckwürfeli, mit glasierten Marroni, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee und Kürbis-Chutney, dazu hausgemachte Spätzli

COQ AU VIN CHF 32.00

mit glasierten Marroni, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee und Kürbis-Chutney, dazu hausgemachte Spätzli

WILDSCHWEINSTEAK VOM NIERSTÜCK CHF 36.00

mit Waldpilzsauce, glasierten Marroni, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee und Kürbis-Chutney, dazu hausgemachte Spätzli



KÜRBISRISOTTO CHF 24.00

mit Kürbiswürfeli, garniert mit Kürbiskernöl und Sbrinz-Käsechip



HERBSTELLER CHF 26.00

glasierte Marroni, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis-Chutney und Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee, dazu hausgemachte Spätzli, serviert mit Pfifferling-Rahmsauce



SPÄTZLIPFANNE CHF 21.00

mit Waldpilzen und überbacken mit Käse, dazu Federkohlchips und Preiselbeersauce



HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASSIKER



BEO CHOCHTOPFBURGER 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 GEMÜSEBURGER 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, dazu Bärner Frites und Saisongemüse



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch einen
Fitness-Salatteller ersetzen.



KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Oberländer Bergkäse und Bündnerfleisch, serviert mit Bärner Frites und bunt glasiertem Marktgemüse



SWISS ALPIN LACHSSTEAK 160g CHF 38.00

gebraten, auf Gemüsebeet, mit Zitronenbutter, Weissweinsrisotto und frischem Blattspinat

EGLIFRITES CHF 27.50

im Bierteig, mit Dill-Mayonnaise, Salzkartoffeln und Marktgemüse



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



Schweiz



Berner Oberland



Bern



Wallis



Graubünden



Zürich



Tessin



Obwalden



Thurgau



Waadt



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch einen Fitness-Salatteller 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, Birnenecken, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot

KIRSCH «ZUM TÜNKLE» CHF 5.00 2 cl

DESSERTS

WEISSES SCHOGGIMOUSSE CHF 9.50

mit Haselnuss Krokant

VERMICELLES MIT RAHM CHF 9.50

Vermicelles, verfeinert mit Kirsch, serviert auf Meiringer Meringues, mit Rahm
kleine Portion **CHF 7.50**

COUPE NESSELRODE CHF 11.00

Vermicelles, verfeinert mit Kirsch, serviert auf Meiringer Meringues,
mit Rahm und einer Kugel Vanilleglace
kleine Portion **CHF 8.50**

CAFÉ SURPRISE CHF 9.50

kleines Tagesdessert mit einem Kaffee oder Tee

LUST AUF GLACE? – BAU DIR DEINEN TRAUM-COUPE!

Verlangen Sie unsere Spezialkarte

DEKLARATION & INFO

FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

Hirsch Neuseeland | Wildschwein Europa

FISCHDEKLARATION

Egli Russland (Zucht)

Lachs Schweiz (Lastallo, Graubünden)

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