

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
Mittagessen	11.30 bis 14.00 Uhr
Abendessen	18.00 bis 22.00 Uhr



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



WINTERSALAT CHF 9.50

verschiedene Blattsalate an einer Birnenvinaigrette
und Ziegenkäse, garniert mit gerösteten Kernen



BÜNDNER GERSTENSUPPE CHF 12.50

Gersten-Gemüsesuppe mit Bohnen,
Bündnerfleisch und Speck



CHURER FLEISCHTÖRTCHEN CHF 12.50

garniert mit Kräutersauerrahm und Salatsträusschen an Hausdressing



BUSECCA CHF 11.50

Tessiner Kuttelsuppe



KALBSMILKENPASTETLI CHF 14.50

garniert mit Salatspitzen an unserem Joghurthausdressing



SALATE VOM BUFFET

sowie frisch gebackenes Brot aus unserer eigenen Backstube

kleiner Teller CHF 6.50

mittlerer Teller CHF 13.50

grosser Teller à discrétion CHF 19.50



DEFTIGER WINTER



BASLER MEHLSUPPE CHF 9.50

garniert mit Zwiebelringen und Käse



LUZERNER CHÜGELIPASTETE CHF 34.00

mit Kalbfleisch, Milken,
garniert mit Babykarotten auf Erbsenpüree



BERNER PLATTE CHF 36.00

mit Rippli, Zunge, Speck und Saucisson auf einem Sauerkrautbeet,
serviert mit Dörrbohnen und Salzkartoffeln



EMMENTALER LAMMVORESSEN CHF 32.00

klassisch mit Safran angesetzt,
serviert mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse



PAPILLOTE VOM RUBIGER SAIBLING CHF 42.00

mit Gemüsewürfeli und Limetten-Casarecce, dazu ein Kürbischutney



SALATE VOM BUFFET

Geniessen Sie die Vielfaltigkeit der Salate. Neben Rohkostsalaten
finden Sie auch verschiedene andere Salatkreationen
sowie frisch gebackenes Brot aus unserer eigenen Backstube.

HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASSIKER



BEO CHOCHTOPFBURGER



saftiger Rindfleisch-Burger – aus der Jungfrau-Region,
serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney,
Zwiebelringen, knackigem Salat und Gurken, im Bagel mit Bärner Frites
160g **CHF 19.00** 200g **CHF 23.00**



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



DAS ORIGINAL-TRADITIONELLE ZÜRI-GSCHNETZLETS **CHF 35.00**

Kalbfleisch, angereichert mit Kalbsnüssli und Nierli, an einer Champignonrahmsauce,
serviert mit golden gebratener Rösti und bunt glasiertem Marktgemüse
kleine Portion **CHF 29.50**



CHEF'S POULETBRUST-SCHNITZEL **CHF 26.00**

im knusprigen Brosmegwand, dazu Bärner Frites und bunt glasiertes Marktgemüse
kleine Portion **CHF 21.00**



SENNE-RÖSTI **CHF 21.00**

Rösti mit Zwiebeln und Speck, mit Oberländer Raclettekäse überbacken
und Berner Oberländer Spiegelei, auf Wunsch mit geriebenem Schabziger
kleine Portion **CHF 17.00**



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



RINDSFILETMEDAILLONS

140 g CHF 39.00 180 g CHF 45.00

das Beste vom Rind aus der Jungfrau Region, saftig gebraten nach Ihren Wünschen, serviert mit hausgemachter Orangen-Chilibutter und feurigem BBQ-Relish, begleitet von bunt glasiertem Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl



Wählen Sie unter folgenden Beilagen:

Salzkartoffeln, Rösti, Kartoffelstock, Safranrisotto, Bärner Frites, Limetten-Casarecce oder Kräuter-Taglierini



KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00

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



KALBSHAXE CHF 44.00

24 Stunden bei Niedertemperatur gegart, auf Safranrisotto angerichtet, mit Portweinjus und Ofengemüse



AARGAUER HACKBRATEN CHF 29.50

im Töpfli an Champignonrahmsauce mit Kartoffelstock und glasierten Rüebl



FREIBURGER RINDSEINTOPF CHF 23.50

mit Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten



BEO BÖDELI BRATWURST CHF 21.00

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti



SEELÄNDER EGLIFRITES CHF 23.50

im Alpenkräuterbierteig mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln



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

**KANINCHENRAGOUT CHF 35.50**

an einer Rosmarin-Pfeffersauce, Polenta/Bramata und Peperonata

**SCHWYZER CHÄSFONDUE****(AB 2 PERSONEN)**

auf unserer Fonduekarte finden Sie diverse Spezialitäten

**KÄSESCHNITTE CHF 23.00**

mit Heukäse überbacken und Spiegelei
dazu süss saurer Kürbis

HAUSGEMACHTE PASTA**HOSPENTALER ÄLPLERMACCARONI CHF 22.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

**KRÄUTER-TAGLIERINI CHF 24.50**

an einer Frischkäse Trüffelsauce

**RAVIOLS DA TRIN CHF 26.00**

in Butter geschwenkte Ravioli mit Dörrobirnenfüllung,
garniert mit Reibkäse



Schweiz



Luzern



Wallis



Basel



Berner Oberland



Bern



Tessin



Neuenburg



Zürich



Glarus



Graubünden



Uri



Waadt



Zug



Aargau



Freiburg

DESSERTS



ENTLEBUCHER EISKAFFEE «TRÄSCH» CHF 7.50

Kaffeeglace mit Rahm und Bätzi



ORIGINAL MEIRINGER MERINGUES CHF 9.50

mit Rahm

mit Rahm und Glace **CHF 11.50**

3 «VERSUECHERLIS» ZUM KAFI CHF 9.50

für den kleinen Gluscht...

Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit 3 kleinen süssen Versuchungen
(kleines Crème brûlée, Apfelküchlein, Regio-Müesli Crisp)



APFELCHÜECHLI CHF 9.50

mit Vanilleglace



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 7.50**

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

Verlangen Sie unsere Spezialkarte

In unserem Speiseangebot werden folgende Produkte eingesetzt

Rind	Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region, Michel Comestibles
Bratwurst	Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region
Schwein	Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region
Kalb	H&R, Interlaken oder Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region, Michel Comestibles
Kaninchen	Michel Comestibles, H&R, Interlaken
Lamm	Metzgerei Seiler, Bönigen
Poulet	Michel Comestibles
Saibling	Michel Comestibles
Egli	Michel Comestibles
Bündnerfleisch	H&R, Interlaken
Mostbröckli	H&R, Interlaken
Käse	Michel Comestibles, H&R, Interlaken
Milch	H&R, Interlaken, Gourmador, Unterseen
Joghurt	Molkerei Meiringen
Eier	BEO, H&R, Interlaken
Mehl	Burgmühle, Oey Diemtigen
Kartoffeln & Gemüse	Gourmador, Unterseen
Pilze	Gourmador, Unterseen
Champignons	Gerber Champignonzucht, Burgistein
Brot	hergestellt in unserer eigenen Backstube



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei

Ihre Gastgeber

Michael Winkler, Leitung JUNGFRAU HOTEL

Simon Hofstetter, Küchenchef & Team

GEBURTSTAGSAKTION

Bei einem Geburtstagsessen ab vier erwachsenen Personen sind Sie als Geburtstagskind unser persönlicher Gast.

Sie werden königlich bedient und essen erst noch gratis!

Weitere Informationen unter www.chochtopf.ch

DEKLARATION & INFO

FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

Kaninchen Ungarn

FISCHDEKLARATION

Egli Polen

Saibling 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 ALKOHOLHALTIGE 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.