

RESTAURANT ZUM

**CHOCH+TOPF**

JUNGFRAU HOTEL, WILDERSWIL



# BANKETT DOKUMENTATION

*Wie d'äheime!*

# Herzlich Willkommen



## WERTE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb. Wir freuen uns, Ihnen bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen.

Wir kochen gerne mit Sorgfalt, Kreativität und Liebe. Daraus entsteht Genuss, meist mit einer Prise Überraschung. Wir pflegen eine frische und regionale Küche und verarbeiten überwiegend saisonale Produkte aus Wasser, Wald, Wiese und Garten. Ist Ihr Wunschmenü bei unserer Auswahl nicht dabei, teilen Sie es uns mit. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Um für die Besprechung Ihres Essens genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren. Bitte rufen Sie uns an unter T 033 845 85 00.

Unsere Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen bei gleichem Menu ohne Nachservice. Eine vegetarische Alternative ist jederzeit möglich. Bei einer Bestellung benötigen wir Ihre Menü- und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass. Die definitive Personenzahl sollten wir bis spätestens 48 Stunden im Voraus von Ihnen erfahren.

Unvergessliche Stunden im Restaurant zum CHOCHTOPF – das ermöglichen Ihnen unser zuvorkommendes Serviceteam und unsere kreativen Köche. Geniessen Sie den Aufenthalt im Kreise Ihrer Liebsten, ein Wiedersehen mit Klassenkameraden oder einen Betriebsausflug in bester Atmosphäre.

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung und beraten Sie gerne.

**Viel Vergnügen wünschen Ihre Gastgeber**  
**Michael Winkler, Leitung Gastronomie & Hotellerie**  
**Simon Hofstetter, Küchenchef und Team**  
**Marlies Inäbnit, Cheffe de Service und Team**

# APERERO

## KNABBEREIEN

**CHIPS UND NÜSSLI** CHF 2.50 PRO PERSON  
hausgemachte Gerwürznüsse und Chips

**HAUSGEMACHTE ALPENKRÄUTER-FOCACCIA** CHF 5.00 PRO PERSON  
mit Trockentomaten und Oliven

**SCHIEFERPLÄTTLI** CHF 8.50 PRO PERSON  
verschiedene BEO Käse- und Fleischsorten  
mit knackigem Essigemüse und hausgemachtem Brot und Zopf

**4ERLEI BAQUETTE AM METER** CHF 6.50 PRO PERSON  
Salami, Schinken, Bündnerfleisch und Baumnüsse,  
Oberländer Bergkäse und Apfel

**GEMÜSESTICKS** CHF 5.00 PRO PERSON  
mit dreierlei Dip im Glas

**CHOCHTOPF APERO KLEIN** CHF 9.50 PRO PERSON  
Spargel-Canapé, Rugenwalder-Rohschinken-Canapé,  
Schweizer Bergkäse, Gemüse-Sticks mit dreierlei Dip,  
Schinkengipfeli, Käseküchlein, Eglknusperli mit Tartarsauce

**CHOCHTOPF APERO GROSS** CHF 13.50 PRO PERSON  
Spargel-Canapé, Rugenwalder-Rohschinken-Canapé,  
Tatar-Canapé, BEO-Hobelkäse, Alpenkräuter-Focaccia, Käseküchlein,  
Gemüse-Sticks mit dreierlei Dip, Schinkengipfeli, Meatballs mit BBQ Sauce,  
Pouletspiessli mit Curry-Dip, Fischknusperli mit Tartarsauce



# MENU

## AUSWAHL

### MENU 1

#### BUNTER BLATTSALAT

mit Streifen vom Rugenwalder Rohschinken,  
gerösteten Kernen und Hausdressing

#### WEISSWEINCREMESUPPE

mit glasierten Trauben und Blätterteigstängeli

#### GEBRATENES POULETBRÜSTLI

an einem Portweinjus, mit Kartoffelgratin  
und buntem Marktgemüse

#### HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN

mit Rahm

MENU 4 GANG **CHF 43.00**

MENU 3 GANG **CHF 35.00**

### MENU 2

#### KLASSISCHE KALBSMILKENPASTETLI

garniert mit Salatspitzen

#### STEINPILZCAPPUCINO

mit Steinpilzcrostini

#### RINDSHOHRÜCKEN

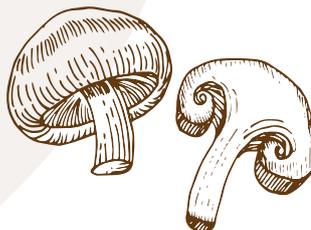
rosa, am Stück gebraten, serviert mit  
Sauce Bernaise, hausgemachten Tagliatelle  
und buntem Marktgemüse

#### APFEL-JOGHURTMOUSSE

im Glas, mit Haselnusscrumble

MENU 4 GANG **CHF 64.00**

MENU 3 GANG **CHF 57.00**



# MENU

## AUSWAHL

### MENU 3

#### SIEDFLEISCHSALAT

mit Zwiebeln und Essiggurken  
an einer Gemüsevinaigrette

#### KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE

mit Rahmhaube

#### RINDSRAGOUT

an einer Rosmarinsauce,  
mit Kartoffelstock  
und buntem Gemüsebouquet

#### FRUCHTSALAT

mit Rahm

MENU 4 GANG **CHF 42.00**

MENU 3 GANG **CHF 37.00**

### MENU 4

#### CHURER FLEISCHTÖRTCHEN

mit Kräuterquark und Salatbouquet

#### TOMATENCREMESUPPE

mit Basilikumöl, parfümiert mit Gin

#### DUETT VON SCHWEINSBÄGGLI & SCHWEINSFILETMEDAILLON

mit Rosmarin-Preiselbeerrahmsauce,  
Kartoffelstock und buntem Marktgemüse

#### APFELKÜCHLEIN

mit Zimtucker, Vanillesauce und Rahm

MENU 4 GANG **CHF 53.00**

MENU 3 GANG **CHF 45.00**



# MENU

## AUSWAHL

### MENU 5

#### CHOCHTOPF-CAPRESE

mit verschiedenen Cherrytomaten,  
feinsten Büffel-Mozzarella-Perlen und Basilikum

#### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Kräuterflädli

#### SCHWEINS-SALTIMBOCCA

mit Portweinjus, Safranrisotto  
und Saisongemüse

#### HAUSGEMACHTES TIRAMISU

im Einmachglas

MENU 4 GANG **CHF 49.00**

MENU 3 GANG **CHF 42.00**

### MENU 6

#### KALBFLEISCHTERRINE

mit Cumberlandsauce und Salatbouquet

#### FENCHELSUPPE

mit Pernod parfümiert  
und sautierten Flusskrebsschwänzchen

#### GEBRATENE RUBIGER FORELLENFILETS

##### «MÜLLERINNEN ART»

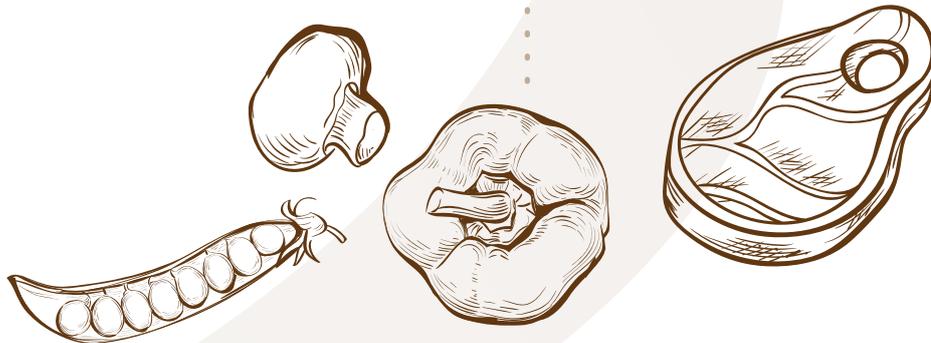
übergossen mit Mandelbutter,  
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

#### SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit flüssigem Kern,  
dazu eine Kugel Vanilleglace und Rahm

MENU 4 GANG **CHF 63.00**

MENU 3 GANG **CHF 58.00**



# MENU

## AUSWAHL

### MENU 7

**GEMISCHTER CHOCHTOPF SALAT**  
mit fünf angemachten Gemüsesalaten und  
Blattsalat an unserem Hausdressing

### BÜNDNER GESTENSUPPE

**KALBSGESCHNETZELTES «BERNER ART»**  
mit Speck und Champignons,  
serviert mit Butternüdeli  
und Marktgemüse

**DUETT VON WEISSEM UND DUNKLEM  
SCHOKOLADENMOUSSE**  
mit Saisonfrüchten

MENU 4 GANG **CHF 54.00**  
MENU 3 GANG **CHF 46.00**

### MENU 8

#### MENU BUDGET

kleiner Grüner Salat

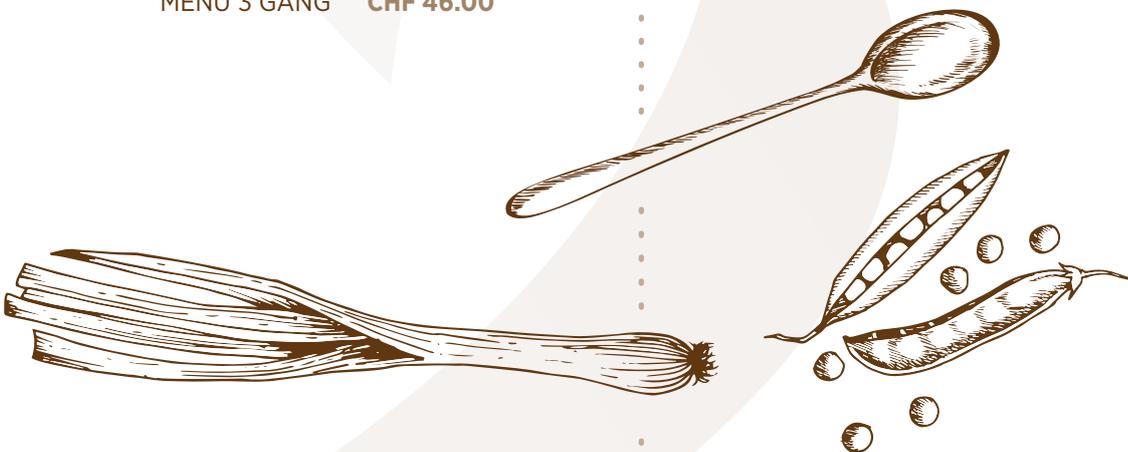
\*\*\*

Aargauer Hackbraten  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

\*\*\*

Süsstmostcreme mit Rahm

**CHF 30.00**



# MENU

## AUSWAHL

### MENU 9

#### BARBEQUE CHOCHTOPF BUFFET AB 20 PERSONEN

##### BUNTES SALATBUFFET

mit Kartoffel- und Tomaten-Mozzarella-Salat,  
grünen Blatt- sowie diversen Gemüsesalaten,  
mit Haus- oder italienischem Dressing  
und Brot aus der hauseigenen Backstube

\*\*\*

##### FLEISCHSTÜCKE

##### VOM SMOKER-RÄUCHEROFEN

Roastbeef, Schweinshals, Trutenbrust und  
Kalbsschulter im Smoker gegart,  
serviert mit Kräuter-Folienkartoffel, Grillgemüse  
und Maiskolben, Grillsaucen und Kräuterbutter

CHF 39.00

\*\*\*\*\*

##### DESSERTBUFFET

dunkles und helles Schokoladenmousse,  
gebrannte Creme, Egon's Schokoladencake,  
Früchtekuchen mit Schlagrahm,  
frischer Fruchtsalat, Karamellköpfler,  
luftige Meringues mit Schlagrahm und  
zwei Sorten Glace

CHF 19.00

### MENU 10

#### FONDUE CHINOISE

SALAT  
vom Buffet

\*\*\*

#### FONDUE CHINOISE

mit frischem Fleisch von der Metzgerei Seiler  
Schwein, Poulet, Rind, Kalb,  
eine Auswahl von 6 feinen Saucen,  
Reis, Pommes Frites, diverses Essiggemüse

\*\*\*

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE  
mit Rahm und Früchten

CHF 59.00 à discrétion



# FONDUE GENUSS



## **DER KLASSIKER** CHF 23.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue  
zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse  
und knusprigem hausgemachten Brot aus unserer Backstube



## **DER WALLISER** CHF 25.00 PRO PERSON

Walliser Tomatenfondue zubereitet mit spritzigem Weisswein,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem hausgemachten Brot aus unserer Backstube



## **DER FÖRSTER** CHF 25.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue mit Waldpilzen,  
zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse,  
geschwellten Kartoffeln und knusprigem hausgemachtem Brot aus unserer Backstube

## **FÜR BIERLIEBHABER** CHF 26.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit regionalem Bier,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem hausgemachten Brot aus unserer Backstube



## **DER EDLE** CHF 29.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit prickelndem Champagner,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, Birnenecken, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem hausgemachten Brot aus unserer Backstube

## **PORTION KIRSCH «ZUM TÜNKLE»** CHF 5.00 2cl

# Unsere Räumlichkeiten

In unserem JUNGFRAU HOTEL stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten, welche auch kombiniert werden können, zur Verfügung:



## **Restaurant zum CHOCHTOPF**

Mit bestem Blick auf die Jungfrau geniessen hier bis zu 40 Personen ein köstliches Mittag- oder Abendessen.



## **CHOCHTOPF Wintergarten**

Unsere helle Indoor-Outdoor-Oase eignet sich für kleinere Gruppen bis 16 Personen oder auch für genüssliche Apéros.



## **Loggia im CHOCHTOPF**

Wo der Boden knarrt und Sie eine Wandmalerei der Berner Alpen erwartet, verbringt man gerne gemütliche Stunden. Unsere Loggia bietet Platz für bis zu 30 Personen und ist räumlich vom Restaurant getrennt.



## **CHOCHTOPF Terrasse**

Bei schönem Sommerwetter lockt unsere Terrasse gerne Gäste an. Sie bietet Platz für bis zu 36 Personen.

# Gut zu Wissen!



## Hotel-Kombi

Sie möchten Ihr Fest mit einer Übernachtung kombinieren? Unser 3-Sterne-Hotel verfügt über 25 komfortable und ruhige Zimmer mit Blick auf Jungfrau oder Harder. Profitieren Sie von unseren Direktbucher-Rabatten.

## Caterings

Wussten Sie, dass wir auch Caterings anbieten? Unsere Infrastruktur lässt es zu, Sie zu beliefern wo immer Sie möchten: bei Ihnen zu Hause, zu Ihrer Grillparty im Wald, in Ihrer Firma oder in Ihrem Ferienhaus am See. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

## TOPOFF Restaurant und Kulturzentrum

Für grössere Bankette und Gruppen bis 180 Personen empfehlen wir Ihnen unser Restaurant im obersten Stock des Hauptgebäudes der SEEBURG in Interlaken mit Blick über das Bödeli und den Brienersee. Für Ihre Anfrage wenden sie sich bitte an Herrn Michael Winkler.

## AGBS

### 1 Rahmenbedingungen

Die in der Bestätigung abgemachten Vertragsbestandteile sind gültig. Der Raum und die technischen Hilfsmittel sind sorgfältig zu nutzen.

Bei Beschädigung der zur Verfügung gestellten Hilfsmittel haftet der Veranstalter.

### 2 Menüwahl

Bei einer Gesellschaft ab 12 Personen ist ein einheitliches Menü auszuwählen. Für Kinder bis 12 Jahre sowie für Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Intoleranzen gibt es ein separates Angebot; spezielle Diätmenüs werden auf Anfrage offeriert.

### 3 Annullationsbedingungen

Wird der Anlass vom Auftraggeber oder Veranstalter annulliert, verpflichtet er sich zur Zahlung folgender Leistungen:

- bis 14 Tage vor der Veranstaltung:  
Keine Annullationskosten
- 13 – 3 Tage vor der Veranstaltung:  
50 % der bestätigten Dienstleistungen
- 2 – 0 Tage vor der Veranstaltung:  
100 % der bestätigten Dienstleistungen

Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Das Restaurant zum CHOCHTOPF behält sich das Recht vor, die Annullationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte/Reservationsbestätigung zu integrieren.

### 4 Teilnehmerzahl

Änderung der Personenzahl bis 10 % bis 48 Stunden vor dem Anlass können kostenfrei geändert werden. Erfolgt die Änderung in weniger als 48 Stunden vor dem Anlass, ist die im Voraus angegebene Personenzahl Grundlage für die Verrechnung. Ist die Personenzahl höher, übernimmt das Restaurant zum CHOCHTOPF keine Garantie für fehlende oder mangelhafte Dienstleistungen. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.

Die von der Feuerpolizei festgelegten, maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

### 5 Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es gelten die vom Restaurant zum CHOCHTOPF schriftlich bestätigten Preise.

### 6 Bezahlung

Der gesamte Rechnungsbetrag (abzüglich allfälliger Vorauszahlungen) ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Die vollständige Rechnungsadresse ist bei der definitiven Reservation bekannt zu geben. Es sind nur Anschriften in der Schweiz zulässig. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der einzelnen Teilnehmer.

### 7 Anwendbares Gericht

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht und Gerichtsstand in Interlaken.