

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

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

Verschiedene Herbst-Blattsalate mit sautierten Eierschwämmchen, Kräutern und Zwiebeln an Waldhonigdressing mit gerösteten Walnüssen, serviert in der Schüssel zum selber schöpfen



 **NÜSSLERSALAT** CHF 12.00

an einem Traubenkernöl-Dressing
mit Wachteleiern und Croûtons

auf Wunsch mit gebratenen Speck- und Hirschtrockenfleisch-Würfeln **CHF 14.00**



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**



BUTTERNUT-KÜRBISSUPPE CHF 9.50

mit süss-saurem Kürbis im Knuspermantel



STEINPILZCAPPUCCINO CHF 10.50

Steinpilzcremesuppe mit Milchschaum und Steinpilzpulver



RINDSTATAR

70g **CHF 15.50** 120g **CHF 24.50**

Handgeschnittenes BEO-Rindstatar,

rassig gewürzt mit Tabasco, Kapern, Essiggurken, Zwiebeln und Kräutern,
verfeinert mit Cognac, serviert mit Toastbrot und Butter

WILDER HERBST



HIRSCHPFEFFER BÜNDNERART CHF 27.50

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



WILDSCHWEIN CORDONBLEU CHF 28.50

gefüllt mit Lenker Kräuterkäse, Schinken und Waldpilzen, mit Herbstgemüse und Bärner Frites



FASANENBRÜSTLI CHF 29.50

mit Speck umwickelt, gefüllt mit Dörripflaumen, auf einem Wildjus mit glasierten Marroni, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl und Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee, dazu hausgemachte Quarkspätzli



REGENBOGENFORELLENFILET «NEUENBURGER ART» CHF 29.50

gebraten, an einer Rahmsauce mit Traubenhälften und Marc auf einem Wirsingbeet mit Walnüssen, begleitet von Bratkartoffeln



KÜRBISRISOTTO CHF 23.00

herbstliches Risotto mit Kürbiswürfeli, garniert mit Kürbiskernöl und Sbrinz-Käsechip 



HERBSTTELLER CHF 26.00

glasierte Marroni, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl, glasierter Kürbis und Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee, dazu hausgemachte Quarkspätzli 



KRÄUTERPAPPADELLE «FÖRSTER ART» CHF 24.50

mit sautierten Waldpilzen an einer Rahmsauce 

HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASSIKER



BEO CHOCHTOPFBURGER

160g **CHF 19.00** 200g **CHF 23.00**

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**



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, Kürbisisotto, Kräuterpappardelle, Herbstgemüse, Quarkspätzli oder Bärner Frites



KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00

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



AARGAUER HACKBRATEN CHF 29.50

im Töpfli an Champignonrahmsauce mit Kartoffelstock und glasierten Rüebl



BEO BÖDELI BRATWURST CHF 21.00

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti



HOSPENTALER ÄPLERMACCARONI CHF 22.00

mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln



SEELÄNDER EGLIFRITES CHF 23.50

im Alpenkräuterbierteig mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln



Schweiz



Luzern



Berner Oberland



Bern



Tessin



Zürich



Glarus



Aargau



Graubünden



Uri



Valais



Obwalden



Neuchâtel



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

FONDUE GENUSS

SCHWYZER CHÄSFONDUE AB 2 PERSONEN:



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 2 cl

DESSERTS

 **ENTLEBUCHER EISKAFFEE «TRÄSCH» CHF 7.50**
Kaffeeglace mit Rahm und Bätzi

 **ORIGINAL MEIRINGER MERINGUES CHF 7.50**
mit Rahm
mit Rahm und Glace **CHF 10.50**

3 «VERSUECHERLIS» ZUM KAFI CHF 9.50
für den kleinen Gluscht...
Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit 3 kleinen süssen Versuchungen
(kleines Panna Cotta mit einer Fruchtsauce, 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 8.50**

 **QUITTENTIRAMISU CHF 8.50**
kleine Portion **CHF 6.50**

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
Hirsch/Wildschwein/Fasan	Michel Comestibles; H&R, Interlaken
Poulet	Michel Comestibles
Forelle	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
Marlies Inäbnit, Cheffe de Service
Simon Hofstetter, Küchenchef
und das gesamte CHOCHTOPF-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

Hirsch/Wildschwein/Fasan Europa

FISCHDEKLARATION

Forelle Zucht Rubigen

Egli Polen FAO 05 Stellnetz

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.