

# 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!**

# SALATE

## VOM BUFFET

# & SOMMERLICHES

## VOM GRILL



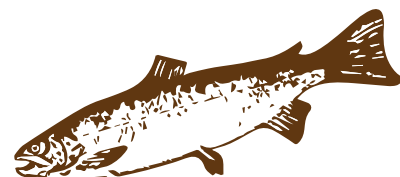
### RINDSHOHRÜCKENSTEAK CHF 34.50

aus der Jungfrau Region mariniert mit rauchigem BBQ Gewürz



### LAMMHÜFTLI CHF 29.50

mariniert mit Böniger Blütenhonig



### RUBIGER FORELLENFILETS CHF 28.50

mit Alpenkräutern mariniert



### SCHWEINSKOTELETTE CHF 27.50

an einer Senfmarinade



### SALATE VOM BUFFET

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



### GEMÜSERISOTTO CHF 24.50

mit Grillgemüse, Knoblauch und Thymian



### TOMATENTAGLIERINI «CAPRESE» CHF 22.50

geschwenkt mit Mozarellaperlen und Basilikumöl



# VORSPEISEN



## **SOMMERSALAT** CHF 9.50 PRO PERSON (AB 2 PERSONEN)

Verschiedene Sommer-Blattsalate an einem Mojitodressing (Cachacha, Minze, Limette), garniert mit frischen Beeren serviert in der Schüssel zum selber schöpfen



## **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**



## **KALTE TOMATENSUPPE** CHF 9.50

mit Brotcroutons und Sauerrahm



## **BÜNDNER GERSTENSUPPE** CHF 10.50

Gersten-Gemüsesuppe mit Bohnen, Bündnerfleisch und Speck



## **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



## **KALBSMILKENPASTETLI** CHF 14.50

garniert mit Salatspitzen an unserem Joghurthausdressing

# 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

140g **CHF 39.00** 180g **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,  
Weissweinsrisotto, Bärner Frites oder Tomatentagliolini



### 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 Rüeblen



### BEO BÖDELI BRATWURST CHF 21.00

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti



### HOSPENTALER ÄLPLERMACCARONI 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



Graubünden



Uri



Valais



Aargau



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 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 Panna Cotta mit einer Fruchtsauce, Apfelküchlein, Regio-Müesli Crisp)

 **APFELCHÜECHLI CHF 9.50**  
mit Vanilleglace

 **COUPE ROMANOFF CHF 9.50**  
frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Rahm  
kleine Portion **CHF 7.50**

 **PORTION ERDBEEREN CHF 8.50**  
frische Erdbeeren, garniert mit Rahm  
kleine Portion **CHF 6.50**

 **RHABARBER TIRAMISU CHF 9.50**  
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
Lamm	Metzgerei Seiler, Bönigen
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](http://www.chochtopf.ch)



# DEKLARATION & INFO

## FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

Lamm Neuseeland

## 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.