

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.

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



SALATE VOM BUFFET

kleiner Teller **CHF 6.50**

mittlerer Teller **CHF 13.50**

grosser Teller à discrétion **CHF 19.50**



BÜNDNER GERSTENSUPPE CHF 9.50

Gersten-Gemüsesuppe mit Bohnen,
Bündnerfleisch-Würfeli und Chips



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



SALATE VOM BUFFET

Geniessen Sie die Vielfaltigkeit der Salate. Neben Rohkostsalaten
finden Sie auch verschiedene andere Salatkreationen.

FRÜHLINGS- ERWACHEN

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

verschiedene Frühlings-Blattsalate und Sprossen mit Spargelragout,
Ziegenkäse-Würfel und gerösteten Nüssen,
serviert in der Schüssel zum selber schöpfen



 **WEISSWEINSUPPE** CHF 7.50
mit Bärlauchpesto verfeinert und Croûtons



HAUPTGERICHTE

 **BÄRLAUCHNUDELN** CHF 26.50

an einer Morchelrahmsauce mit Datteltomaten und Hobelkäse



 **PORTION GRÜNE UND WEISSE SPARGEL** CHF 25.50

mit Sauce Hollandaise und Früh-Kartoffeln

kleine Portion CHF 17.50



 **FRÜHLINGS-KALBSGESCHNETZELTES** CHF 32.50

mit Champignons an einer Bärlauchrahmsauce,
serviert mit golden gebratener Rösti
und bunt glasiertem Marktgemüse



HAUPTGERICHTE



BEO CHOCHTOPFBURGER

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



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**



KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00

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



HOSPENTALER ÄPLERMACCARONI CHF 22.00

mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln



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.

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 Fondue-Brot

DER WALLISER CHF 25.00 PRO PERSON

Walliser Tomatenfondue zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot



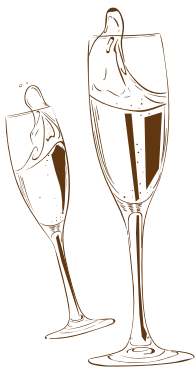
DER FÖRSTER CHF 25.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue mit Waldpilzen,

zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem 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 EDLE CHF 29.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit prickelndem Champagner, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, Birnenecken, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot

PORTION KIRSCH «ZUM TÜNKLE» CHF 5.00 2 cl

DESSERTS

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

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, Apfelkuchlein, 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
Schwein Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region
Kalb H&R, Interlaken oder Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region, Michel Comestibles
Poulet 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 Michel Bäckerei, Unterseen



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

FISCHDEKLARATION

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.