

# 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  
Kleine Karte 13:30 bis 18:00 Uhr  
Menükarte «à la carte» 18:00 bis 21:00 Uhr

Nur Montag bis Samstag  
SEEBURG Mittagmenu 11:30 bis 13:30



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 PRO PERSON**  
**(AB 2 PERSONEN)**



Verschiedene Blattsalate mit Orangenfilets und Granatapfel  
mit einem zimtigen Senf-Honig-Balsamico-Dressing  
serviert in einer Schüssel zum selber Schöpfen

**NÜSSLERSALAT CHF 11.50**

mit französischem Dressing, gebratenen Speckwürfeli,  
gehacktem Ei, Brotwürfeln und Pilzen

**SALAT VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET**

kleiner Teller **CHF 7.50**  
grosser Teller **CHF 14.50**



**KÜRBISTARTAR CHF 13.50**

mit gerösteten Kürbiskernen und pochierter Birne  
gefüllt mit Preiselbeeren  
serviert mit Toast und Butter



**CHOCHTOPF RAMEN CHF 11.50**

Rindseintopf mit BEO-Beef, Wirz,  
Waldpilzen, Hörnli und frischen Kräutern



**PASTINAKENCREMESUPPE CHF 9.50**

mit Petersilienöl und Perlen von Wurzelgemüse



# WINTER ZAUBER

**SCHWEINEBAUCH CHF 29.00**

geschmort im dunklen Bier  
serviert mit Süsskartoffelpüree und Wintergemüse

**GEBRATENE POULETBRUST CHF 27.50**

gefüllt mit Frischkäse und Spinat  
serviert mit Kräuterrisotto und Wintergemüse



**GEBRATENES LAMMNIERSTÜCK CHF 34.00**

mit Rosmarin-Zimt-Jus  
Parmesan-überbackene Polentaschnitte  
serviert mit Wintergemüse



**CASERECCE-TEIGWAREN CHF 23.50**

an einer Randen-Kokos-Sauce mit Cashewnüssen  
garniert mit Federkohlchips



# HAUPT- GERICHTE

## CHOCHTOPF KLASSIKER

### **BEO CHOCHTOPF-BURGER CHF 27.00**

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

### **CHOCHTOPF GEMÜSE-BURGER CHF 24.50**

serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney, Zwiebelringen,  
knackigem Salat und Gurken, im Bagel mit Bärner Frites



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

im knusprigen Brosmegwand  
serviert mit Bärner Frites und Saisongemüse



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

**KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00**

gefüllt mit Oberländer Bergkäse und Bündnerfleisch  
serviert mit Bärner Frites und bunt glasiertem Marktgemüse

**ÄLPLERMAGRONEN CHF 22.00**

Pasta mit Kartoffeln, Grindelwaldner Bergkäse und Apfelmus



**EGLI-FRITES CHF 27.50**

im Bierteig, mit Tatarsauce  
Salzkartoffeln und Marktgemüse

**WALLISER-RÖSTI CHF 22.50**

mit Tomaten, Raclettekäse und Essiggemüse



**SENNE-RÖSTI CHF 24.50**

Rösti mit Speck, mit Oberländer-Raclettekäse überbacken,  
dazu Berner Oberländer-Spiegelei und Essiggemüse



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

# FONDUE GENUSS

## SCHWYZER CHÄSFONDUE AB 2 PERSONEN:



### DER KLASSIKER CHF 26.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié-Käsefondue

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

### DER WALLISER CHF 26.00 PRO PERSON

Walliser Tomatenfondue 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 FÖRSTER CHF 28.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue mit Waldpilzen, zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot



### DER EDLE CHF 29.00 PRO PERSON

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

### KIRSCH «ZUM TÜNKLE» CHF 5.00 2 cl

# DESSERTS

**WINTERZAUBER CHF 12.50**

Mascarponecreme mit Beeren und Haselnussstreuseln

**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**

**SCHOGGI-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN CHF 14.00**

mit Rotkrautsorbet

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

Verlangen Sie unsere Spezialkarte

# DEKLARATION & INFO

## FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

Lamm Neuseeland

## FISCHDEKLARATION

Egli Russland (Binnenfischerei)

## 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.



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei

Ihre Gastgeber

Michael Winkler, Leitung JUNGFRAU HOTEL

Marlies Inäbnit, Cheffe de Service, Raphael Dahinden, Küchenchef  
und das gesamte CHOCHTOPF-Team