

# 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 Mittagsmenu 11:30 bis 13:30



Am Nachmittag lädt Sie auch unsere Terrasse oder unser Wintergarten  
für eine kleine Mahlzeit 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 Wildkräutern und Granatapfelstückchen  
an einem weissen Balsamicodressing mit Brotchip und gerösteten Nüssen  
serviert in einer Schüssel zum selber Schöpfen



## **FRISCHE SALATVARIATION**

Abwechslungsreiche Gemüse- und Blattsalate  
mit Hausdressing oder italienischer Sauce

kleiner Teller **CHF 7.50**

grosser Teller **CHF 14.50**



## **KÜRBISUPPE CHF 12.50**

mit Agnolotti,  
gefüllt mit Kürbis und Ricotta



## **CHOCHTOPF RAMEN CHF 11.50**

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



## **GEBACKENER TOMME CHF 16.00**

mit Feigen-Chutney  
garniert mit Wildkräutersalat und gerösteten Nüssen



# WINTER ZAUBER

## **MAISPOULARDENBRUST** CHF 41.00

an einem Portweinjus, begleitet von einer Polentaschnitte  
und sautiertem Rosenkohl

## **SCHWEINSBÄGGLI** CHF 32.00

geschmort, serviert mit Kartoffel-Kürbis-Püree  
und Wintergemüse

## **GOTTHARD ZANDER** CHF 44.00

mit Zitronenbutter  
dazu Aare-Risotto und Wurzelgemüse

## **SAFRAN-GNOCCHI** CHF 29.00

mit Salbei-Rahmsauce, sautiertem Rosenkohl  
und gehobelter Belper Knolle



# HAUPT- GERICHTE

## CHOCHTOPF KLASSIKER

### **BEO CHOCHTOPF-BURGER CHF 29.00**

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 26.50**

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



### **CHEF'S POULETBRUST-SCHNITZEL CHF 28.00**

im knusprigen Brosmegwand,  
serviert mit Bärner Frites und Saisongemüse



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch einen Fitness-Salatteller ersetzen.

**KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00**

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

**EGLI-KNUSPERLI CHF 29.00**

im Bierteig mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse

**WALLISER-RÖSTI CHF 24.00**

mit Tomaten, Raclettekäse und Essiggemüse



**SENNE-RÖSTI CHF 26.00**

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



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch einen Fitness-Salatteller 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, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem Fondue-Brot



### KIRSCH «ZUM TÜNKLE» CHF 5.00 2 cl

# DEKLARATION & INFO

## FLEISCHDEKLARATION

Schweiz  
Maispoularde Frankreich

## FISCHDEKLARATION

Egli Schweiz Aquakultur  
Zander Schweiz Aquakultur

## BROTDEKLARATION

Schweiz/Frankreich

## 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  
Eier  
Fische  
Krebstiere  
Sojabohnen  
Erdnüsse

Haselnüsse  
Cashew-Nüsse  
Paranüsse  
Walnüsse  
Pekannüsse  
Pistazien

Sesamsamen  
Sellerie  
Senf  
Sulfite  
Glutenhaltiges Getreide  
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  
Marko Lamesic, Chef de Service, Raphael Dahinden, Küchenchef  
und das gesamte CHOCHTOPF-Team