

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

Menukarte «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



KÜRBISSUPPE 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-GNOCHI CHF 29.00

mit Salbei-Rahmsauce, sautiertem Rosenkohl
und gehobelter Belper Knolle



HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASNIKER

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 glasierter 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 KLAISIKER CHF 26.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié-Käsefondue

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



DER WALLISER CHF 26.00 PRO PERSON

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



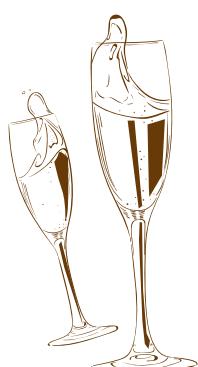
FÜR BIERLIEBHAEBER CHF 26.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit regionalem Bier
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln
und knusprigem Fondu-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 Fondu-Brot



DER EDLE CHF 29.00 PRO PERSON

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit prickelndem Schaumwein
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln
und knusprigem Fondu-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	Haselnüsse	Sesamsamen
Eier	Cashew-Nüsse	Sellerie
Fische	Paranüsse	Senf
Krebstiere	Walnüsse	Sulfite
Sojabohnen	Pekannüsse	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
Marko Lamesic, Chef de Service, Raphael Dahinden, Küchenchef
und das gesamte CHOCHTOPF-Team