

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

HERBSTSALAT CHF 12.50 PRO PERSON
(AB 2 PERSONEN)



verschiedene Herbst-Blattsalate mit sautierten Eierschwämmchen, Kräutern und Zwiebeln an einem Balsamicodressing mit gerösteten Walnüssen serviert in einer Schüssel zum selber Schöpfen

NÜSSLER SALAT CHF 14.00

mit einer Royal-French-Sauce aus Wimmis, gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei, Brotwürfeln und Pilzen

SALAT VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET



kleiner Teller CHF 8.50
grosser Teller CHF 16.00

APFEL-HOKKAIDO-KÜRBISUPPE CHF 11.00

mit Kürbiskernöl und Kürbiseinlage



PILZCREMESUPPE CHF 12.50

mit Rosmarin-Brotwürfeln



RINDS-CARPACCIO CHF 17.00

mit Parmesan-Splittern, Kapern und Zwiebelringen

WILDER HERBST

HIRSCHPFEFFER BÜNDNERART CHF 37.50

garniert mit Eierschwämmchen und Speckwürfeli,
mit glasierten Marroni, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl und
Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee, Kürbis-Chutney
dazu handgemachte Spätzli

REHSCHNITZEL CHF 34.50

mit Waldpilzsauce, mit glasierten Marroni, geschmortem Rotkraut,
Rosenkohl und Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee, Kürbis-Chutney
dazu handgemachte Spätzli

KÜRBISRISOTTO CHF 24.50

mit Kürbiswürfeli, garniert mit Kürbiskernöl und Käsechip



HERBSTTELLER CHF 28.00

glasierte Marroni, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis-Chutney
und Weisswein-Apfel mit Preiselbeergelee,
dazu handgemachte Spätzli, serviert mit Pfifferling-Rahmsauce



SPÄTZLIPFANNE CHF 23.00

mit Waldpilzen und überbacken mit Käse,
dazu Federkohlchips und Preiselbeersauce



HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASSIKER

BEO CHOCHTOPF-BURGER CHF 29.00

saftiger Rindfleisch-Burger – aus der Jungfrau Region
serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney,
Zwiebelkonfit, knackigem Salat und Gurken, im Silser Buns 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,
Zwiebelkonfit, knackigem Salat und Gurken
im Silser Buns 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

SWISS ALPINE LACHS STEAK CHF 38.00

mit Zitronenbutter, Weissweinsrisotto und frischem Blattspinat

EGLI-KNUSPERLI CHF 29.00

im Bierteig, mit Tatarsauce
serviert mit Marktgemüse und Salzkartoffeln

WALLISER-RÖSTI CHF 26.00

mit Tomaten, Raclettekäse und Essiggemüse



SENNE-RÖSTI CHF 24.00

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
Hirsch/Reh Österreich

FISCHDEKLARATION

Egli Schweiz Aquakultur/Zucht
Lachs Schweiz Aquakultur/Zucht

BROTDEKLARATION

Wir verwenden Schweizer Brot

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
Pecan Nüsse
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