

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 Mittagssmenu 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

CHOCHTOPF SOMMERSALAT CHF 10.50 PRO PERSON
(AB 2 PERSONEN)

Verschiedene Gemüsesalate garniert mit Kräutersalaten
mit weissem Balsamico-Dressing
serviert in einer Schüssel zum selbst Schöpfen



SALAT VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET

kleiner Teller CHF 8.50
grosser Teller CHF 16.00



ERBSEN-LIMETTEN-SUPPE CHF 12.50

mit Alpenminze und Apfel



KALTE TOMATENSUPPE CHF 14.50

mit Basilikum-Sorbet und Mozzarella-Creme



RINDSTATAR

70g CHF 18.50 120g CHF 32.00

BEO-Rindstatar mit Wachtelei,
rassig gewürzt mit Tabasco, Kapern, Essiggurken, Zwiebeln und Kräutern
verfeinert mit Cognac, serviert mit Toastbrot und Kräuterbutter

SOMMERLICHES VOM GRILL

RINDS-ENTRECÔTE 170 g CHF 46.00

mit Kräuter-Jus
dazu gebratene neue Kartoffeln
und Ratatouillegemüse

SOUS-VIDE GEGARTE SPARERIBS CHF 34.50

mit Barbecuesauce
dazu Bärner Frites und Sommergemüse

POULETBRUST CHF 31.00

gefüllt mit Meiringer Brie
umwickelt mit Landrauchschenken, mit Kräuter-Jus
serviert mit Oliven-Tomaten-Risotto

SAUTIERTER ALPEN-ZANDER CHF 44.00

an einer Zitronensauce
serviert mit Fregola-Pasta und gedünstetem Spinat

FRUTIGER TOFU-STEAK CHF 27.00

mit frischen Kräutern mariniert
serviert mit Oliven-Tomaten-Risotto
und Sommergemüse



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

KUNDELFINGER FORELLEN-KNUSPERLI CHF 29.00

mit Tatarsauce, serviert mit Salzkartoffeln
und Marktgemüse

SENNE-RÖSTI CHF 26.00

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



WALLISER-RÖSTI CHF 24.00

mit Tomaten, Raclettekäse 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

FISCHDEKLARATION

Alpenzander (Aquakultur/Zucht)

Kundelfinger Forellen Knusperli (Aquakultur/Zucht)

BROTDEKLARATION

Schweiz

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 ALKOHOHLHALTIGE 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