

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
Menükarte «à la carte» 18:00 bis 21:00 Uhr (letzte Bestellung 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 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

SALAT VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET

kleiner Teller **CHF 8.50**
grosser Teller **CHF 16.00**



KALTE TOMATENSUPPE **CHF 14.50**
mit Basilikum-Sorbet und Mozzarella-Creme



RINDSTATAR

70g **CHF 19.50** 140g **CHF 34.00**
Rindstatar, rassig gewürzt mit Tabasco, Kapern,
Essiggurken, Zwiebeln und Kräutern verfeinert mit Cognac
serviert mit Toastbrot und Kräuterbutter

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 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,
Zwiebelringen, knackigem Salat und Gurken
im Silser Buns mit Bärner Frites



SOUS-VIDE GEGARTE SPARERIBS CHF 34.50

mit Barbecuesauce
dazu Bratkartoffeln und Sommergemüse

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
serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse

OLIVEN-TOMATEN RISOTTO CHF 22.50

garniert mit Rucola und Parmesan



FRUTIGER TOFU-STEAK CHF 27.00

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



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



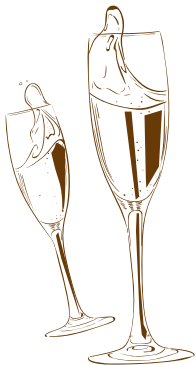
DER FÖRSTER CHF 28.00 PRO PERSON

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

Egli Knusperli Schweiz (Aquakultur/Zucht)

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	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

Marko Lamesic, Chef de Service, Raphael Dahinden, Küchenchef
und das gesamte CHOCHTOPF-Team