

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 ein gluschtiges Zvieri-Plättli
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,
gerösteten Nüssen und eingelegten Pastinaken

WINTER ZAUBER

APPENZELER ENTENBRUST CHF 56.00

an einer Orangensauce, begleitet von einer Kichererbsenschnitte
und sautiertem Pak choi



SCHWEINSBÄGGLI CHF 32.00

im Bier geschmort, serviert mit Kürbispüree
und winterlichem Gemüse

GOTTHARD ZANDER CHF 44.00

mit Randenschaum
dazu Annakartoffeln und Wurzelgemüse



RANDEN-GNOCCHI CHF 29.00

verfeinert mit Cashewnuss-Randen-Sauce
und sautiertem Pak choi



HAUPT- GERICHTE

CHOCHTOPF KLASSIKER

BEO CHOCHTOPF-BURGER CHF 27.00

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 24.50

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



CHEF'S POULETBRUST-SCHNITZEL CHF 26.00

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 29.50

im Bierteig mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse

WALLISER-RÖSTI CHF 22.50

mit Tomaten, Raclettekäse und Essiggemüse



SENNE-RÖSTI CHF 24.50

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

DESSERTS

SCHOKOLADENKÜCHLEIN CHF 11.00

mit Orangensorbet

VERMICELLES MIT RAHM CHF 9.50

Vermicelles, verfeinert mit Kirsch,
serviert auf Meiringer Meringues, mit Rahm

kleine Portion **CHF 7.50**

COUPE NESSELRODE CHF 11.00

Vermicelles, verfeinert mit Kirsch, serviert auf Meiringer Meringues,
mit Rahm und einer Kugel Vanilleglace

kleine Portion **CHF 8.50**

CHOCHTOPF TIRAMISU CHF 12.50

mit Lebkuchen

DEKLARATION & INFO

FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

FISCHDEKLARATION

Egli Russland Wildfang/Kiemennetze und vergleichbare Netze

Zander Schweiz

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 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