

# 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 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

**FRÜHLINGSSALAT CHF 9.50 PRO PERSON  
(AB 2 PERSONEN)**



verschiedene Blattsalate mit Bärlauch-Brotchips und frischen Erdbeeren  
an einem Balsamico-Dressing  
serviert in einer Schüssel zum selbst Schöpfen

**BLATTSALAT MIT FRISCHEN SPINATBLÄTTERN CHF 12.50**



an einem Bärlauch-Hausdressing  
garniert mit Belper Knolle und CHOCHTOPF Grissini

**FRISCHE SALATVARIATION**



abwechslungsreiche Gemüse- und Blattsalate  
mit Hausdressing oder italienischer Sauce  
kleiner Teller **CHF 7.50**  
grosser Teller **CHF 14.50**

**CHOCHTOPF RAMEN CHF 11.50**



Rindseintopf mit BEO-Beef,  
Wirz, Waldpilzen, Hörnli und frischen Kräutern

**GRÜNE SPARGELSUPPE CHF 11.50**



mit Joghurt-Creme, Bärlauch-Brotchips  
und Frühlingsprossen

**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 Bärlauchbutter

# FRÜHLINGS- ERWACHEN

**WÜRZIGES CHOCHTOPF SCHWEINSHALS-STEAK 29.50**

serviert mit Bärlauchbutter  
dazu Bärnerfrites und Marktgemüse

**GEBRATENE POULETBRUST CHF 31.00**

mit Rohschinken  
an Sauce Hollandaise  
serviert auf grünem Spargelrisotto

**GRILLIERTES RINDS-ENTRECÔTE CHF 42.00**

mit Bärlauchbutter  
serviert mit gebratenen Frühkartoffeln  
und gemischten Spargeln

**SAUTIERTER ALPEN-ZANDER CHF 44.00**

an einer Zitronensauce  
serviert mit Fregola-Pasta und gedünstetem Spinat

**GRÜNES SPARGELRISOTTO CHF 22.50**

garniert mit Rucolapesto und Belper Knolle



# HAUPT- GERICHTE

## CHOCHTOPF KLASSIKER

### **BEO CHOCHTOPF-BURGER CHF 27.00**

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 24.50**

serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney,  
Zwiebelkonfit, knackigem Salat und Gurken  
im Silser Buns 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

**KUNDELFINGER FORELLEN-KNUSPERLI CHF 28.50**

mit Tatarsauce, serviert mit Salzkartoffeln  
und Marktgemüse

**GEMISCHTE SPARGELN CHF 25.00**

mit Sauce Hollandaise  
serviert mit gebratenen Frühkartoffeln  
garniert mit Rohschinken



**SENNE-RÖSTI CHF 24.50**

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



**WALLISER-RÖSTI CHF 22.50**

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