

WILDERSWIL 23. MAI 2019

Neuausrichtung mit nationalem Konzept im «zum Chochtopf»

Im Restaurant des Jungfrau Hotel werden Schweizer Klassiker kulinarisch frisch definiert. Küchenchef Simon Hofstetter und sein Team bieten unter anderem Busecca aus dem Tessin, Kalbsmilkenpastetli aus dem Waadtland oder Hospentaler Äplermaccaroni an.



Die Fassade des Jungfrau Hotel präsentiert sich neu mit einem kupfernen «Chochtopf».

Fotos: zvg

Das hauseigene Restaurant im Jungfrau Hotel bietet seinen Gästen seit Jahren erfolgreich eine vorwiegend auf Schweizer Gerichten basierende Menükarte an. Um dem Restaurant künftig ein noch klareres Profil zu geben, hat sich der Wilderswiler Traditionsbetrieb mit einem eigenen

Namen neu positioniert. Seit dem 20. April schmückt die Hotelfassade eine originelle Beschriftung aus Metall und ein kupferner «Chochtopf». Das Restaurant «zum Chopftopf» hat seine Türen geöffnet.

Der neue Name wird zum Programm. Das Restaurant «zum Chopftopf» in Wilderswil ist ganz darauf ausgerichtet, seinen Gästen traditionelle und beliebte Gerichte aus den verschiedensten Regionen der Schweiz anzubieten.

Positive Erinnerungen aufleben lassen

Küchenchef Simon Hofstetter mit seiner siebenköpfigen Küchenbrigade und einem eigenen Pâtissier stellen sich der Herausforderung, Klassiker der Schweizer Küche kulinarisch frisch definiert auf den Tisch zu bringen. Restaurantleiter Franz Bärtschi sorgt dafür, dass sich Gäste bei ihm und seiner Crew wie zu Hause fühlen. Was liegt also näher, als den Slogan «Zu Hause ist da, wo Mutters Kochtopf steht» gastronomisch umzusetzen? Das Restaurant-Konzept ist gezielt darauf ausgerichtet, bei den Gästen positive Erinnerungen aufleben zu lassen.



«Freiburger Rindseintopf» ist eines der Gerichte, die «zum Chochtopf» bietet.

Dementsprechend finden sich auf der Karte zum einen eine Busecca (Tessiner Kuttelsuppe), ein Freiburger Rindseintopf, Tessiner Kaninchenragout, Kalbsmilkenpastetli nach Waadtländerart oder ein Aargauer Hackbraten. Auch vegetarische Gerichte wie Pappardelle Verzasca oder Hospentaler Äplermaccaroni sind im Angebot. Für alle Speisen auf der Menükarte werden

vorwiegend regionale Produkte verwendet.

Auf der Sommerkarte werden zusätzlich frische Salate und verschiedene Grilladen angeboten. Das gebratene Stück Fleisch wird auf einer gerösteten Brotscheibe zu der vom Gast am Buffet ausgewählten Salatkomposition oder anderen Beilagen serviert. Bei schönem Wetter lädt die Terrasse mit atemberaubendem Blick auf die Jungfrau zum Geniessen des vielfältigen «Chochtopf»-Angebotes ein.

Jungfrau Hotel
Schulgässli 51
3812 Wilderswil

Telefon 033 845 85 00
www.chochtopf.ch