

# 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
Mittagessen	11.30 bis 14.00 Uhr
Abendessen	18.00 bis 22.00 Uhr



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

## SAISONALES



### SOMMERSALAT CHF 9.50

mit frischen Beeren und rosa Pfirsichdressing



### KALTE RANDENSUPPE CHF 9.50

mit Sauerrahm



### CAPRESE JUNGFRAU CHF 14.50

mit verschiedenen kleinen Tomaten aus dem Seeland  
an einem weissen Balsamicodressing  
und hausgemachtem Schlangenbrötchen am Spiessli



### SALATE VOM BUFFET

sowie frisch gebackenes Brot aus unserer CHOCHTOPF-Backstube

kleiner Teller CHF 7.50

mittlerer Teller CHF 13.50

grosser Teller à discrétion CHF 19.50

## CHOCHTOPF KLASSIKER



### BEO CAESAR SALAT «JUNGFRAU» CHF 12.50

Lattichsalat mit Cherrytomaten und Croûtons  
an einem Caesar Dressing mit Speckchips



### BUSECCA CHF 11.50

Tessiner Kuttelsuppe



### KALBSMILKENPASTETLI CHF 14.50

garniert mit Salatspitzen an unserem Joghurthausdressing

# SALATE

VOM BUFFET

# & SOMMERLICHES

VOM GRILL

EIS FÜR ZWÖI



**EMMENTALER XXL RINDS T-BONE DRY AGED PRO PERSON CHF 49.00**

das Beste vom Rücken am T-Knochen für 2 Personen (250 g pro Person)



**RINDSHUFTSTEAK CHF 29.50**

zartes, feurig-rauchiges Steak von der Huft, 180 g



**LAMMHÜFTLI CHF 29.50**

mariniert mit Böniger Blütenhonig



**FORELLENFILETS**

mit Alpenkräutern mariniert **CHF 28.50**



**MARINIERTES BEO SCHWEINSHALSSTEAK CHF 27.50**



**SALATE VOM BUFFET**

Geniessen Sie die Vielfältigkeit der Salate.  
Neben normalen Rohkostsalaten finden Sie auch  
verschiedene andere Salatkreationen  
sowie frisch gebackenes Brot aus unserer CHOCHTOPF-Backstube.

# HAUPT-GERICHTE

## SAISONALES



### WALLISER SAFRAN RISIBISI CHF 24.50

mit Gartenerbsen, Flageolets und Ackerbohnen



### TAGLIERINI CHF 22.50

mit hausgemachtem Basilikumpesto, Datteltomaten und Cipolotte



## CHOCHTOPF KLASSIKER



### BEO CHOCHTOPFBURGER

saftiger Rindfleisch-Burger – aus der Jungfrau-Region, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney, Zwiebelringen, knackigem Salat und Gurken, im Bagel mit Bärner Frites

160g **CHF 19.00** 200g **CHF 23.00**



optional den Burger aufpeppen mit

... gebratenem Speck **+ CHF 2.00**

... Oberländer Raclettekäse **+ CHF 2.00**

... gebratenem Speck und Oberländer Raclettekäse **+ CHF 4.00**



### DAS ORIGINAL-TRADITIONELLE ZÜRI-GSCHNETZLETS CHF 35.00

Kalbfleisch, angereichert mit Kalbsnüssli und Nierli, an einer Champignonrahmsauce, serviert mit golden gebratener Rösti und bunt glasiertem Marktgemüse

kleine Portion **CHF 29.50**



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch Salate vom Buffet ersetzen.

**CHEF'S POULETBRUST-SCHNITZEL CHF 26.00**

im knusprigen Brosmegwand, dazu Bärner Frites und bunt glasiertes Marktgemüse  
kleine Portion **CHF 21.00**

**SENNERÖSTI CHF 21.00**

Röschtli mit Zwiebeln und Speck, mit Oberländer Raclettekäse überbacken  
und Berner Oberländer Spiegelei, auf Wunsch mit geriebenem Schabziger  
kleine Portion **CHF 17.00**

**RINDSFILETMEDAILLONS**

140g **CHF 39.00** 180g **CHF 45.00**

das Beste vom Rind aus der Jungfrau Region, saftig gebraten nach Ihren Wünschen,  
serviert mit hausgemachter Orangen-Chilibutter und feurigem BBQ-Relish,  
begleitet von bunt glasiertem Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

**Wählen Sie unter folgenden Beilagen:**

Salzkartoffeln, Rösti, Kartoffelstock, Safranrisotto, Bärner Frites,  
hausgemachte breite Nudeln oder Taglierini

**KALBS-CORDON BLEU CHF 38.00**

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Oberländer Bergkäse und Bündnerfleisch,  
serviert mit Bärner Frites und bunt glasiertem Marktgemüse

**KALBSHAXE CHF 44.00**

24 Stunden bei Niedertemperatur gegart, auf Safranrisotto angerichtet,  
mit Portweinjus und Ofengemüse

**AARGAUER HACKBRATEN CHF 29.50**

im Töpfli an Champignonrahmsauce mit Kartoffelstock und glasierten Rüeblen

**FREIBURGER RINDSEINTOPF CHF 23.50**

mit Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

**BEO BÖDELI BRATWURST CHF 21.00**

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti



Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch Salate vom Buffet ersetzen.

**SEELÄNDER EGLIFRITES CHF 23.50**

im Alpenkräuterbierteig mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

**KANINCHENRAGOUT CHF 35.50**

an einer Rosmarin-Pfeffersauce, Polenta/Bramata und Peperonata

**PAPARDELLE VERZASCA CHF 23.50**

mit Limette geschwenkt, mit Maggiapfeffer und serviert mit Tessiner Coppa

**HOSPENTALER ÄPLERMACCARONI CHF 22.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

**APPENZELER WURST-KÄSESALAT CHF 19.50**

an einer Senfsauce mit Zwiebeln im hausgemachten Brot serviert

**SCHWYZER CHÄSFONDUE  
(AB 2 PERSONEN) PRO PERSON CHF 26.00**Schweizer Käsefondue zubereitet mit spritzigem Weisswein,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse,  
Pellkartoffeln und knusprigem  
hausgemachtem Brot aus unserer CHOCHTOPF Backstube

Bei all unseren Hauptgerichten können Sie die Beilagen durch Salate vom Buffet ersetzen.



Schweiz



Appenzell Innerrhoden



Berner Oberland



Bern



Tessin



Schaffhausen



Zürich



Glarus



Graubünden



Uri



Waadt



Wallis



Aargau



Freiburg

**GEBURTSTAGSAKTION**Bei einem Geburtstagsessen ab vier erwachsenen Personen sind Sie,  
als Geburtstagskind, unser persönlicher Gast.

Sie werden königlich bedient und essen erst noch gratis!

Weitere Informationen unter [www.chochtopf.ch](http://www.chochtopf.ch)

# DESSERTS



**HOLUNDERBLÜTENKUCHEN CHF 7.50**

mit Rahm



**AARGAUER CHRISITÜTSCHLI CHF 7.50**

**3 «VERSUECHERLIS» ZUM KAFI CHF 9.50**

für den kleinen Gluscht...

Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit 3 kleinen  
süssen Versuchungen (kleines Crème brûlée,  
Chriesitütschli, Regio-Müesli Crisp)



**«BEERISTURM» TRIFLE CHF 9.50**

**COUPE ROMANOFF CHF 9.50**

frische Erdbeeren mit Pfeffer mariniert,  
mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Rahm  
kleine Portion **CHF 7.50**

**PORTION ERDBEEREN CHF 7.50**

frische Erdbeeren mit Pfeffer mariniert,  
wahlweise mit flüssigem oder geschlagenem Rahm  
kleine Portion **CHF 5.50**

## In unserem Speiseangebot werden folgende Produkte eingesetzt

Rindfleisch Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region, Michel Comestibles  
Bratwurst Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region  
Schwein Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region  
Kalb H&R, Interlaken oder Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region, Michel Comestibles  
Kaninchen Michel Comestibles  
Poulet Michel Comestibles  
Lammhüftli H&R, Interlaken, Metzgerei Seiler, Bönigen, Jungfrau Region  
Forellenfilets Michel Comestibles  
Egli Michel Comestibles  
Bündnerfleisch H&R, Interlaken  
Tessiner Coppa Michel Comestibles  
Käse H&R, Interlaken  
Milch H&R, Interlaken, Gourmador, Unterseen  
Joghurt Molkerei Meiringen  
Eier BEO, H&R, Interlaken  
Mehl Burgmühle, Oey Diemtigen  
Kartoffeln & Gemüse Gourmador, Unterseen  
Pilze Gourmador, Unterseen  
Champignons Gerber Champignonzucht, Burgistein  
Brot hergestellt in unserer CHOCHTOPF Backstube

### Ihre Gastgeber

Sylvia Glaus, Leitung JUNGFRAU HOTEL  
Simon Hofstetter, Küchenchef & Team  
Franz Bärtschi, Chef de Service & Team



# DEKLARATION & INFO

## FLEISCHDEKLARATION

Schweiz

Kaninchen Ungarn

## FISCHDEKLARATION

Egli Polen

Forellenfilets 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	

## 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.

Die Mitarbeitenden dürfen zur Kontrolle einen Ausweis verlangen.