

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**

Röschi 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 Rüeбли

**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

GEBURTSTAGSAKTIONBei 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

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.