

Erleben Sie das grüne Wunder

«Wie der Fisch auf den Berg kam»:

die interaktive Dauerausstellung

Die Dauerausstellung nimmt Jung und Alt mit auf eine überraschende Entdeckungstour. In fünf Raumbereichen tauchen sie ein in die Themen Wasser, Stör, Kaviar, Genuss und Energie: ein interaktives Gesamterlebnis voller sinnlicher und virtueller spielerischer Elemente.

Der Tropengarten:

göttlich süsse Früchte, teuflisch scharfe Gewürze

Das Tropenhaus Frutigen erntet in seinen Gewächshäusern pro Jahr zwei Tonnen exotischer Früchte, Pflanzen und Gewürze: von Ananas bis Zwergbananen, die alle erst gepflückt werden, wenn sie vollkommen ausgereift sind.

Warum in die Ferne schweifen:

Stör, Egli und Zander aus alpiner Zucht

Seine herausragende Rolle in nachhaltiger Fisch- und insbesondere Störzucht hat sich das Tropenhaus Frutigen kontinuierlich erarbeitet. Der Schlüssel zum Erfolg ist das warme Wasser aus dem Innern des Lötschbergtunnels. Heute tummeln sich rund 80'000 Störe und mehrere hunderttausend Egli, Zander und Äschen in den Becken.

Stör und Kaviar: die Hauptdarsteller im Restaurant

Die Tropenhaus-Gastronomie lässt sich täglich durch die hochwertigen Produkte aus der Fisch- und Kaviarzucht und die Fülle von Früchten und Gewürzen aus dem Tropengarten inspirieren. Sie sind die Hauptdarsteller, welche die Küchenbrigade lustvoll mit saisonalen Produkten, möglichst aus der Region, kombiniert.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF 9.50
Tropisches Dressing Bananenchips	
Tropenhaus Salat	CHF 24.-
exotische Früchte gebackene Störknusperli	
gebackene Eglifilets	
- als Hauptgang	CHF 34.-
Zitronengras-Kokos-Suppe	CHF 11.-
Gewürzbrot	
- als Hauptgang	CHF 18.-
Süßkartoffel in Curry-Erdnuss-Suppe	CHF 13.-
Limetten-Crème fraîche	
- als Hauptgang	CHF 19.-
Spezialitäten vom Rauchstör	CHF 28.-
Papayachutney	
- als Hauptgang	CHF 34.-

Kaviar

Klassisch

N° 103 – traditionnel, 5 g Kaviar CHF 17.-

N° 103 – traditionnel, 10 g Kaviar CHF 32.-

N° 103 – traditionnel, 20 g Kaviar CHF 62.-

N° 102 – jeune, 5 g Kaviar CHF 22.-

N° 102 – jeune, 10 g Kaviar CHF 42.-

N° 102 – jeune, 20 g Kaviar CHF 80.-

Als Beilagen servieren wir Ihnen

-Toast / Butter

-Buchweizenblinis / Wachtelei aus Frutigen

-Knäckebrot / Honig-Senfrahm

Dosen

N° 103 – traditionnel, 30 g Kaviar CHF 92.-

N° 103 – traditionnel, 50 g Kaviar CHF 150.-

Zum Kaviar in der Dose servieren wir Ihnen eine Vielzahl passender Beilagen.

Hauptgänge

Hausgemachte Tagliatelle mit Dschungelpesto CHF 19.-
tropisches Kräuterpesto | Alpkäse

Zweierlei Süsskartoffel CHF 21.-/CHF 25.-
Kaffeesauce | sautierte Pilze | Pakchoi | geräucherte Mandeln

Tropenhaus Schweinsbratwurst CHF 24.-
Feigensenf | Kabis-Erdnuss-Salat | Chermoula-Bratkartoffeln

Confierte Schweinsbäckli CHF 28.-/CHF 33.-
Zitronenkonfitüre | Balsamico-Rotkabis | Kokos-Spätzli

Pouletsteak mit Cerealien-Nusskruste CHF 28.-/CHF 33.-
Sanddorn-Maracujasauce | Ingwer-Rüebli | Papaya-Reis

Störfiletstreifen in Tempurateig CHF 29.-/CHF 34.-
Harissa-Zitronenkartoffeln | Mango-Senf-Sauce

Sautiertes Störfilet Tandoori CHF 36.-
Gewürzbutter gratiniert | Pilze mit Tropenkräutern | Süsskartoffel

Schulterspitz vom Schweizer Weiderind CHF 33.-/CHF 38.-
Himbeer-Wasabi-Jus | Pakchoi | Polenta mit Tonkabohne

Gestörte Platte (2 Pers. auf Vorbestellung/Anfrage) pP CHF 65.-
Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten aus dem
Tropengarten. Serviert mit ausgesuchten Beilagen, inklusive 5 g
Kaviar/Person.

Dessert

Passionsfrucht-Bananen-Dessert Vanille-Espuma	CHF 9.50/CHF 12.-
Kokoscrème karamellisierte Baumnüsse Mangosorbet	CHF 9.50/CHF 12.-
Haselnuss-Bananen-Coupe Bananen-Haselnussglace Schoggi-Pandanusschaum Orangen-Szechuanpfeffer-Sauce Haselnusskrokant	CHF 9.50/CHF 12.-
Tropisches Tiramisu Kaffeebiscuit Guavencrème Eiercognac-Glace	CHF 10.-/CHF 13.-
Berliner mit Guavenkonfitüre	CHF 3.20
Stück Ananas-Nusskuchen	CHF 5.90
Glace und Sorbet Vanille Schoko Eiercognac Kokos Banane Haselnuss Mango Papaya Passionsfrucht	CHF 3.50
Rahm	CHF 1.50

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Erdnüsse mit marokkanischem Honiggewürz CHF 5.50

Hausgemachte Bananenchips CHF 9.50
Koriandersauerrahm

Süsskartoffel in Curry-Erdnuss-Suppe CHF 13.-
Limetten-Crème fraîche

- als Hauptgang CHF 19.-

Ciabatta Sandwich

Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola

- Bauernschinken CHF 9.50

- Piora D`oro Rohschinken CHF 9.50

- Roastbeef CHF 11.-

Erdnusscreme | Papayasalat | Rucola

- Alpkäse CHF 9.50

- Rauchstör-Mousse CHF 16.-

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Zitronengras-Kokos-Suppe	CHF 11.-
Gewürzbrot	
- als Hauptgang	CHF 18.-
Tropenhaussalat	CHF 24.-
exotische Früchte gebackene Störknusperli	
gebackene Eglifilets	
- als Hauptgang	CHF 34.-
Spezialitäten aus Rauchstör	CHF 28.-
Papayachutney	
- als Hauptgang	CHF 34.-
Störfiletstreifen im Tempurateig	CHF 29.-/CHF 34.-
Harissa-Zitronenkartoffeln Mango-Senf-Sauce	

Gerne servieren wir Ihnen auch am Nachmittag alle Desserts.

Weinempfehlung

Apéritif

Passionsfrucht „Hugo“ CHF 11.-
Unser Apéroklassiker mit Schweizer
Schaumwein, Holunderblütensirup und
Passionsfrucht

Tagescocktail CHF 13.-

Weiss

	10 cl	75 cl
Chasselas Bielersee AOC 2015 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	CHF 7.60	CHF 45.-

„Le Savant“ 2014/15 Sauvignon Gris, Cave de Genève, Satigny, Genf, CH	CHF 7.50	CHF 45.-
---	----------	----------

Rosé

„Oeil de Perdrix“ AOC 2014/15 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	CHF 6.90	CHF 42.-
--	----------	----------

Weinempfehlung

Rot

10 cl

75 cl

Roter Spiezer, 2014

CHF 10.-

CHF 62.-

Pinot Noir, Rebbaugen. Spiez, CH

Pro Flasche gehen CHF 3 Solidarbeitrag aufgrund der Frostschäden vom Frühjahr an die Rebbaugenossenschaft Spiez.

Pinot Noir de Sion, AOC 2015

CHF 7.50

CHF 44.-

Pinot Noir, Cave Clavier SA, Sion, Wallis, CH

L'Inverno Rosso Veronese, IGT, 2009/12

CHF 6.50

CHF 39.-

**Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet
Sauvignon, Palazzo Maffei, Verona, I**

Getränke

„Fruchtiger“		CHF 7.90
Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		
Gewürzfruchtsaft mit tropischem Flair		CHF 8.50
Tropische Fruchtsäfte Gewürze		
Hausgemachter Eistee		CHF 4.50
Erfrischend, mit dem gewissen Etwas		
Tropenhaus Limonade hausgemacht		CHF 3.80
Tropisch, fruchtig mit Guave, Mango und Ananas		
Frutigwasser Hahnwasser	50 cl	CHF 3.-
mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	CHF 5.-
Adelbodner	33 cl	CHF 4.60
mit oder ohne Kohlensäure		
Adelbodner Citro	33 cl	CHF 4.70
Coca Cola Classic, Zero		
Rivella rot, blau		
Süssmost Apfelschorle		
Rugenbräu Spezial (Offenausschank)	20 cl	CHF 3.40
	30 cl	CHF 4.70
	50 cl	CHF 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	CHF 6.-

Getränke

Rugenbräu Alkoholfrei	33 cl	CHF 5.50
Kaffee Espresso Milchkaffee		CHF 4.30
Cappuccino		CHF 4.70
Schoggi Ovo heiss oder kalt		CHF 4.30
Latte Macchiato		CHF 5.60
Tee		CHF 4.80
Auswahl an Länggasstee: Menthe, Jasmin Pearl, Berner Rosen, Ginger Lemon, Earl Grey, Verveine, Rooibos Bourbon, Indian Chai		

Produktklärung

Chermoula: Aus Afrika stammende Kräuter-Gewürz-Marinade. Im Tropenhaus als trockene Gewürzmischung zubereitet. Besteht unter anderem aus Kreuzkümmel, Koriander, Jamaikapfeffer und Rapssamen.

Guave: Das Fruchtfleisch ist je nach Sorte weiss, gelb oder rosa. Sehr hoher Gehalt an Vitamic C. Sehr aromatische tropische Baumfrucht (Botanisch gesehen eine Beere), die reichlich Früchte trägt. Viele Bäume im Tropengarten. Reich an Pektin, daher gut geeignet für Dessert und Konfitüre.

Harissa: Aus Nordafrika stammende Gewürzpaste. Im Tropenhaus als trockene Gewürzmischung. Enthält hausgemachten Papayapfeffer!

Pandanpalme: Auch Pandanus genannt. Ist im tropischen Asien, von Südindien bis nach Neuguinea, ein beliebtes Aromamittel. Geruch und Geschmack sind schwer zu beschreiben, etwas heuartig, vanillig, nussig intensiv. In der Thaiküche werden Pandanusblätter auch gelegentlich als duftende Verpackung für Fleisch verwendet. Bei uns werden sie eingelegt und ausgekocht um das besondere Aroma zu gewinnen.

Piora D`oro-Schinken: Luftgetrockneter Schinken D von der Alpe Piora im Tessin. Von Hand mit Meersalz eingerieben und 16 Monate gereift, 6 davon auf der Alp Piora. Frische Bergluft, die würzigen Aromen der Wiesen und Kräuter und die Temperaturen auf der Alp führen zur idealen Reifung der Schinken. Das Fleisch stammt ausschliesslich von Schweizer Schweinen und wird von Experten ausgewählt.

Sanddorn: Sauer, frisch schmeckende orangene Früchte einer Strauchpflanze. Enthält sehr viel Vitamin C und sogar Vitamin B12, des Weiteren viele Mineralien.

Tandoori: Oder auch Tanduri Masala ist eine aus Indien stammende Gewürzmischung zum marinieren von Fleisch und Fisch. Bei uns mit vielen Aromaten erweitert in Butter verarbeitet und zum gratinieren verwendet. Wunderbar ausgewogen und aromatisch! Perfekt zu Stör!

Wasabi: Japanischer Meerrettich, scharf und sehr aromatisch. In Europa fast nur als Pulver oder Paste erhältlich.

Tonka: Oder Tonkabohne. Sind eigentlich keine Bohnen, sondern die über Monate getrockneten Samen der Früchte des Tonkabohnenbaumes. Sie werden fein gerieben oder ausgekocht. Sie haben süsslich, leicht bittere Aromen die an Vanille, Mandeln, Karamell und Süssholz.

Deklaration

Fleisch: Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus der Schweiz.

Fisch: Stör, Egli, Zander und Kaviar aus dem Tropenhaus Frutigen.

Allergene Stoffe

Unsere Gerichte werden nach klassischen und neuzeitlichen Rezepturen zusammengestellt. Dabei werden Zutaten verwendet, die für Allergiker problematisch sein könnten. Folgende Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen:

- Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel.
- Milch (einschliesslich Laktose), Eier, Krebstiere, Fische, Soja, Erdnüsse, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Pistazien
- Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien.
- Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10mg bezogen auf das genussfertige Lebensmittel.

Bei einer Intoleranz oder einer Allergie stellen wir Ihnen gerne entsprechende Gerichte zusammen. Wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.