

# Erleben Sie das grüne Wunder

---

Am Fuss der Berner Hochalpen gibt es ein Paradies zu entdecken: das Tropenhaus Frutigen. Das Bergwasser, die Fischzucht und der Tropengarten – ein harmonisches Trio unter einem Dach und zugleich ein innovatives Energiekonzept hoch drei.

## «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. Wer will, kann sich von einem Audioguide durch die Ausstellung leiten lassen oder auf Themenpfaden im Garten sein Wissen über Kaffee, die Banane oder Orchideen vertiefen. Vier einstündige Führungen – «Tropengarten», «Stör und Kaviar», «Fischzucht» sowie «Energie, Technik und Kreislauf» – und eine Reihe partizipativer Intermezzi ergänzen das Angebot.

## 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.

## Produkte

Wir verwenden neben regionalen Produkten auch hauseigene, sowie exotische Produkte. Um Ihnen den Einblick hierbei zu vereinfachen, erklären wir Ihnen die einzelnen Komponenten aus unseren Gerichten auf der letzten Seite im Menu. Lassen Sie sich inspirieren und überraschen, wie vielseitig tropische Produkte sein können.

# Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar

---

«Oona», der Schweizer Alpen Kaviar des Tropenhauses Frutigen ist der erste und einzige Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Oberste Priorität haben optimale und moderne Haltung sowie Nachhaltigkeit. Die Verarbeitung erfolgt vor Ort und von Hand und garantiert absolute Frische. «Oona» ist keltisch und bezeichnet das Einzigartige. Entsprechend ist der Kaviar des Tropenhauses Frutigen ausgesprochen rein. Ausser auf Salz verzichtet es bewusst auf jegliche Zusätze und Konservierungsmittel. Nebst dem Kaviar verkauft das Tropenhaus Frutigen auch Störfilets. Als grätenloses Fischfleisch sind Störfilets, frisch oder geräuchert, eine wahre Delikatesse.

Geniessen Sie diese Delikatesse in der ungezwungenen Atmosphäre unseres Restaurants – klassisch auf Eis oder begleitet von ausgewählten Beilagen.

## Kaviar-Selektionen

### N° 101 – limité

Das Prädikat N° 101 – limité bedeutet höchste Qualität. Die optimale Reifungszeit der Rogen verleiht ihm dieses Gütesiegel. Die Störe zur Gewinnung dieses Kaviars werden bereits zum Zeitpunkt der Reifebestimmung ausgewählt. In Handarbeit wird das Korn durch unseren Kaviarmeister nach Farbe und Grösse selektioniert. Die zarte Haut, die Mindestgrösse von 2.6 Millimeter sowie der intensive Geschmack zeichnen diesen Kaviar aus. Mit einem Anteil von ca. 5 % der Gesamtproduktion ist er nur selten verfügbar und gilt daher als wahre Rarität.

### N° 102 – jeune

Diese Qualität verspricht Frische pur, denn als einziger Kaviarproduzent der Schweiz kann das Tropenhaus Frutigen den Versand innert weniger Tage nach der Entnahme gewährleisten. Der locker, perlende und minimalst gesalzene Rogen zeigt einen jugendlich, frischen Charakter. N° 102 - jeune steht für die Ehrlichkeit und Transparenz von Oona Kaviar.

### N° 103 – traditionnel

Hier kommt die Reinheit des Kaviars besonders zur Geltung. Mit einem Salzanteil von maximal 3.5 % ist er leicht gesalzen und entwickelt sein nussiges Aroma sowie der leise Hauch von jungem Moos bestens. Zudem zeichnen die homogene Farbgebung und das runde Korn diesen Kaviar aus.

## Kaviargenuss

Verpassen Sie nicht unsere Kaviarkarte mit überraschenden Kaviargerichten.

# Tropengarten - Entdeckermenu

---

## Tataki vom Bündner Rothirsch

Rettich-Kimchi | gerösteter Buchweizen | Nüsslisalat | Ingwer-Minz-Dressing  
CHF 25.-

\*\*\*\*\*

## Zanderfilet mit Vanillesalz

Kräutersaitlinge mit Kaffee | Kiwano | Kokos-Feigen  
CHF 24.-

\*\*\*\*\*

## Venere-Reis-Bällchen

Feuille de Caviar | Kaki-Relish | Andalimanpfeffer  
CHF 23.-

\*\*\*\*\*

## Papaya-Quinoa-Strudel

Sanddorn-Maracujasauce | Pakchoi | gelbe Randen-Crème | fermentierte Baumnuss  
CHF 39.-

oder

## Kalbsfilet im Maismantel

Kirschessig-Jus | Physalis | Rosenkohl | gerösteter Fenchel | Alpkäse-Polenta  
CHF 52.-

\*\*\*\*\*

## Ziegenweichkäse

Balsamico-Sternfrucht-Sorbet | Haselnuss-Crumble | Zigerklee-Senfcrème  
CHF 19.-

\*\*\*\*\*

## Tropische Dessertüberraschung

CHF 19.-

Menu komplett	109.-
Menu 5-Gang	96.-
Menu 4-Gang	84.-
Menu 3-Gang	69.-

# Tropengarten - Fischmenu

---

## **Kurz gebeiztes Eglifilet**

**Apfel-Gel | Blumenkohlmousse | Rucola | Guaven-Limettendressing | rote Zwiebel**

**CHF 23.-**

**\*\*\*\*\***

## **Störfilet in Kürbis-Dashi pochiert**

**saure Pilze | sautierter Kürbis | blaue Urkartoffel mit Petersilienkruste | Kumquats**

**CHF 42.-**

**oder**

## **Zanderfilet in Kakaobutter confiert**

**Kaffirlimetten-Sauce | Quinoa mit Maulbeeren | Chili-Banane | Federkohl**

**CHF 41.-**

**\*\*\*\*\***

## **Weisse Schoggicrème mit Alma Mater**

**Nashi-Birne | Cherimoya-Sorbet | Buchweizen-Koriander-Schoggi**

**CHF 17.-**

**Menu 3-Gang**

**72.-**

## A la Carte

---

<b>Saisonaler Blattsalat</b> tropisches Dressing   Bananenchips	CHF 9.50
<b>Tropische Bruschetta</b> Papayachutney   Rauchstörmouse	CHF 21.-
<b>Rucolasalat</b> Orangen-Koriander-Dressing   Apfelspalten   gebackene Eglifilets	CHF 24.-
<b>Spezialitäten vom Rauchstör</b> Papayachutney	CHF 28.-   CHF 34.-
<b>Tropenhaus Schweinsbratwurst</b> Feigensenf   Kabis-Erdnuss-Salat   Chermoula-Bratkartoffeln	CHF 27.-
<b>Sautiertes Störfilet Tandoori</b> Gewürzbutter gratiniert   Pilze mit Tropenkräutern   Süsskartoffel	CHF 39.-
<b>Schulterspitz vom Schweizer Weiderind</b> Marokkanisches Honiggewürz   Himbeer-Wasabi-Jus   Pakchoi   Polenta	CHF 41.-
<b>Gestörte Platte (2 Personen, auf Vorbestellung/Anfrage)</b> Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten aus dem Tropengarten. Serviert mit ausgesuchten Beilagen, inklusive 5 g Kaviar/Person.	pP CHF 69.-
<b>Kokoscrème</b> karamellierte Baumnuss   Mangosorbet   Mangokompott	CHF 13.-
<b>Tropisches Tiramisu</b> Kaffeebiskuit   Guavencrème   Eiercognac-Glace	CHF 14.-
<b>Käse der Saison</b> 5 Sorten Schweizer Rohmilchkäse   tropisches Chutney	CHF 19.-

# Weineempfehlung

---

## Apéritif

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

Tagescocktail CHF 13.-

10 cl 75 cl

Louis Roederer Brut Premier CHF 16.- CHF 98.-  
Reims, Frankreich

## Weiss

10 cl 75 cl

Chasselas Bielersee AOC 2015 CHF 7.60 CHF 49.-  
Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH

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

Grauburgunder AOC Malans Barrique 2013 CHF 10.50 CHF 65.-  
Peter Wegelin, Scadenagut, Malans, CH

## Rosé

„Oeil de Perdrix“ AOC 2014/2015 CHF 6.90 CHF 42.-  
Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH

# Weinempfehlung

---

## Rot

	10 cl	75 cl
<b>Roter Spiezer 2014/15</b> Pinot Noir, Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH	CHF 10.-	CHF 62.-
Pro Flasche gehen CHF 3 Solidarbeitrag aufgrund der Frostschäden vom Frühjahr an die Rebbaugenossenschaft Spiez.		
<b>Pinot Noir de Sion AOC 2015</b> Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	CHF 7.50	CHF 44.-
<b>„L’Inverno Rosso“ Veronese IGT 2012</b> Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon, Verona, I	CHF 6.50	CHF 39.-
<b>Rioja DOC 2012</b> Tempranillo, Baron de Ley, Rioja, ES	CHF 8.10	CHF 49.-
<b>Merlot „Il Rubino“ IGT 2012/15</b> Merlot, Adriano Kaufmann, Beride TI, CH	CHF 9.50	CHF 59.-

# Getränke

---

<b>«Fruchtiger»</b> Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		CHF 7.90
<b>Gewürzfruchtsaft mit tropischem Flair</b> Tropische Fruchtsäfte   Gewürze		CHF 8.50
<b>Hausgemachter Eistee</b> Erfrischend, mit dem gewissen Etwas		CHF 4.50
<b>Tropenhaus Limonade hausgemacht</b> Tropisch, fruchtig, mit Guave, Mango und Ananas		CHF 3.80
<b>Frutigwasser   Hahnwasser</b> Mit und ohne Kohlensäure	50 cl 100 cl	CHF 3.- CHF 5.-
<b>Adelbodner</b> Mit und ohne Kohlensäure	33 cl	CHF 4.60
<b>Adelbodner Citro</b> Coca Cola Classic Zero   Rivella rot, blau Süssmost   Apfelschorle	33 cl	CHF 4.70
<b>Rugenbräu Spezial (offen)</b>	20 cl 30 cl 50 cl	CHF 3.40 CHF 4.70 CHF 6.50
<b>Rugenbräu Zwickel</b>	33 cl	CHF 6.-
<b>Rugenbräu Alkoholfrei</b>	33 cl	CHF 5.50
<b>Kaffee   Espresso   Milchkaffee</b>		CHF 4.30
<b>Cappuccino</b>		CHF 4.70
<b>Schoggi   Ovo heiss oder kalt</b>		CHF 4.30
<b>Latte Macchiato</b>		CHF 5.60
<b>Tee</b> Auswahl an Länggasstee Menthe, Jasmin Pearl, Berner Rosen, Ginger Lemon, Earl Grey, Verveine, Rooibos Bourbon, Indian Chai		CHF 4.80



# Digestif

---

## Klassische Begleitung zum Kaviar

	2 cl	4 cl
Xellent Swiss Vodka (40 %), CH	CHF 9.-	CHF 15.-
Pure Green Organic Vodka (40 %), F	CHF 9.-	CHF 15.-
Absolut "Elyx" (42 %), S	CHF 10.-	CHF 18.-
Beluga Silver Line Vodka (40 %), RUS	CHF 11.-	CHF 19.-
Organic Premium Vodka (40 %), A	CHF 12.-	CHF 19.-

## Hochwertiges aus Schottland & Japan

Single Malt Bruichladdich „Rocks“, (46 %), GB	CHF 10.-	CHF 16.-
Single Malt Superstition 10J. (43 %), GB	CHF 11.-	CHF 17.-
Ardbeg 10J. (46 %), GB	CHF 11.-	CHF 17.-
Yamazaki 10J. (40 %), J	CHF 12.-	CHF 18.-
Single Malt Bruichladdich „Wave“, (46 %), GB	CHF 13.50	CHF 19.50

## Hochwertiges aus der Schweiz

Swiss Highland Whisky (46 %), Interlaken	CHF 19.-	CHF 28.-
Swiss Highland Whisky „Ice Label“ (59 %), Interlaken	CHF 29.-	CHF 39.-

## Cognac

Cognac A.E.DOR XO (40 %), F	CHF 16.-
-----------------------------	----------

## Rum

	2 cl	4 cl
Rhum blanc J.Bally (50 %), Martinique	CHF 8.-	CHF 14.-
Ron Zacapa, Solera Grand Reserva (40 %), Guatemala	CHF 10.-	CHF 18.-
Rum Cruzan, Single Barrel (40 %), US Virgin Islands	CHF 10.-	CHF 18.-
Pyrat Rum XO (40 %), Anguilla	CHF 11.-	CHF 19.-
Organic Premium Rum, J. Farthofer (40 %), AT	CHF 12.-	CHF 19.-
Rhum J.Bally Millé. 1998 (43 %), Martinique	CHF 13.-	CHF 21.-
Rhum J.M. XO (45 %), Martinique	CHF 14.-	CHF 25.-
Ron Flor de Caña, 18J (40 %), Nicaragua	CHF 15.-	CHF 26.-
Ron Zacapa Centenario XO (40 %), Guatemala	CHF 15.-	CHF 26.-
Dictador XO, Insolent(40 %), Kolumbien	CHF 17.-	CHF 27.-
Rhum J.Bally XO (43 %), Martinique	CHF 19.-	CHF 31.-

## Gebanntes

Berner Rose (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.-	CHF 14.-
Jahrgangs-Kirsch (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Williams (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Vielle Prune (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Vielle Williams (38 %), Zürcher, Port, CH	CHF 9.-	CHF 16.-
Damassine (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 10.-	CHF 18.-
«Tschatscga», Amphore (45 %), A.Mathier et Fils SA, Salgesch, CH	CHF 10.-	CHF 18.-
GrapBianca, RXS (42 %), Rebbaug. Spiez, CH	CHF 7.-	CHF 13.-
GrapPinot, Pinot Noir (42 %), Rebbaug. Spiez, CH	CHF 7.-	CHF 13.-
Grappa di Prosecco (40 %), I	CHF 9.-	CHF 16.-
Grappa „Ambra“ (40 %), Marc Bonfante, Vigliano d’Asti, I	CHF 9.-	CHF 16.-
Grappa Amarone (41 %), Marzadro, Trentino, I	CHF 12.-	CHF 19.-

# Produktklärung

---

**Andalimanpfeffer:** verwandt mit Szechuanpfeffer. Kann nicht domestiziert werden, nur wild wachsend. Leicht betäubende, prickelnde Wirkung im Mund mit intensiver Zitrusnote.

**Kimchi:** stammt aus Korea und bedeutet so viel wie "fermentiert durch Milchsäure", ähnlich hergestellt wie Sauerkraut dient es als Vitamin C-Speicher. Klassisch aus Chinakohl hergestellt, bei uns aus Winter-Rettich.

**Kiwano:** auch Horngurke oder Hornmelone genannt. Zählt zu den Kürbisgewächsen. Gekostet wird das innen liegende Fruchtfleisch ohne Kerne. Schmeckt erfrischend mit Aromen von Limone, Passionsfrucht, Banane und Gurke.

**Maulbeeren:** Ursprung in den subtropischen Gebieten der Nordhalbkugel mit Ausnahme von Europa. Mittlerweile sind mehrere Sorten bei uns heimisch. Wir verwenden weisse Bio-Maulbeeren aus der Türkei.

**Nashi-Birne:** Japanische Birne. Ist fast rund geformt und hat festes Fruchtfleisch. Sie ist sehr saftig mit süß-säuerlichem Aroma. Enthält Vitamin C, Kalium, Calcium und Phosphor.

**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!

**Tomatillo:** ist eine kleine, kugelförmige, grüne oder grün-violette Beere, die von einer papierartigen Hülle umgeben ist. Mit Physalis verwandtes Nachtschattengewächs. Schmeckt sauer würzig, gewinnt an Süsse wenn sie reif wird. Erinnert geschmacklich etwas an Stachelbeeren und Tomaten.

**Tataki:** Japanische Zubereitungsart. Besteht aus ganz kurzem, kräftigem Anbraten. Danach wird das Produkt mariniert und gekühlt. Um es anschliessend dünn aufzuschneiden und kalt zu servieren.

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

**Feuille de Caviar:** Der edle Geschmack, die glänzende schwarze Farbe und die einzigartige perlenartige Oberfläche zeichnen dieses einmalige Produkt aus. Hierbei wird der Oona Caviar zu Blöcken verarbeitet, geräuchert und in Form geschnitten. Dabei erhält der "Feuille de Caviar" seine besondere Konsistenz und Struktur. Der Geschmack ist rauchig-herb und entfaltet im Abgang seine typische Kaviarnote. Der Feuille de Caviar ist wie ein Trüffel zu verwenden – einfach hobeln, schneiden oder raffeln.

## Deklaration

Fleisch	Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus der Schweiz
Fisch	Stör, Zander, Egli 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 10 mg 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.