

Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar

Der einzige reine Schweizer Bergwasser Kaviar wird ganz nach der Philosophie der Produktionsstätte, dem Tropenhaus Frutigen, nachhaltig und in feinsten Handarbeit gewonnen. 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.

Kaviarmenu mit 50 g Kaviar

Oona N°102 - jeune auf Waffel
Störmousse | Honig-Senf-Rahm | Portulak | Haselnuss-Dressing

Oona N°103 - traditionnel auf Blumenkohlcrème
Zander mit Kaffeemarinade | Rettich | Knäckebrot | Avocado-Öl

Oona Caviar Millésime auf pochierem Kalbsfilet
Rüebli-Wasabi-Sauce | Wintergemüse | Maniokchips | Sesam-Kartoffel-Püree

Weisse Schoggicrème mit Alma Mater
geräucherte Mohnglace | karamellisierte Banane | marinierte Kumquats | Cumeopfeffer

CHF 222.-

Cumeo-Pfeffer: wächst im Südosten Nepals. Pfefferähnliche Rarität. Leicht scharf, mit feinen Grapefruit- und Kräuternoten. Sollte nicht gekocht werden da die Aromen sehr flüchtig sind.

Maniok: Auch Yuca genannt. Sehr stärkehaltige Wurzelknolle, die in den Tropen und Subtropen angebaut wird. Ursprung: Südamerika. Auch in der Afrikanischen Küche beliebt. Geschmacklich an Kartoffel erinnernd.

Alma Mater: Pulver aus einer asiatischen Baumwurzel mit feinen Noten von Vanille, Karamell, Tonkabohnen und Pfeffer. Warm und aromatisch.

Kaviargenuss

Kaviar pur

10 g Kaviar N° 103 – traditionnel 32.–

20 g Kaviar N° 103 – traditionnel 62.–

Dosen

30 g Kaviar N° 103 – traditionnel 92.–

50 g Kaviar N° 103 – traditionnel 150.–

Zum Kaviar in der Dose servieren wir Ihnen verschiedene Beilagen.

Kaviargenuss

Kaviar kombiniert

« Klassisch »	17.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel Toast Butter	
« Ei auf Ei »	19.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel wachsweich gekochtes Hühnerei	
« Lauwarm »	19.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel kleine Kartoffel Leindotteröl	
« Knusprig »	19.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel Knäckebrot Honig-Senf-Rahm	

Gerne servieren wir Ihnen die Kaviargerichte auch mit unserem Oona N° 102 – jeune.
Aufpreis CHF 5.- pro Portion.