

Erleben Sie das grüne Wunder

«Wie der Fisch auf den Berg kam»:

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 und Egli aus alpiner Zucht

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

Stör und Kaviar: die Hauptdarsteller im Restaurant

Das Restaurant Tropengarten 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 Tropisches Dressing Bananenchips	CHF 9.50
Tropenhaus Salat exotische Früchte gebackene Störknusperli gebackene Eglifilets	CHF 24.-
- als Hauptgang	CHF 34.-
Erdbeer-Gazpacho Yuzu-Zitronenschaum	CHF 11.-
Süßkartoffel in Curry-Erdnuss-Suppe Limetten-Crème fraîche	CHF 13.-
- als Hauptgang	CHF 19.-
Spezialitäten vom Rauchstör Papayachutney	CHF 28.-
- als Hauptgang	CHF 34.-

Kaviar

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 tropisches Kräuterpesto Alpkäse	CHF 19.-
Zitronengras-Spargel-Risotto Sanddorn-Maracujasauce sautierte Champignons Tempeh	CHF 24.-/CHF 28.-
Tropenhaus Schweinsbratwurst Feigensenf Kabis-Erdnuss-Salat Chermoula-Bratkartoffeln	CHF 24.-
Schweinsbauch mit Sojamarinade Edamame Frühlingsgemüse rote Linsen	CHF 28.-/CHF 33.-
Pouletbrust Jamaika Jerk Tomaten-Salsa Kefen Radieschen Bärlauch-Basmatireis	CHF 28.-/CHF 33.-
Gebackene Eglifilets im Tempurateig Harissa-Zitronenkartoffeln Mango-Senf-Sauce	CHF 29.-/CHF 34.-
Sautiertes Störfilet Tandoori Gewürzbutter gratiniert Harissazucchetti Süsskartoffel	CHF 31.-/CHF 36.-
Schulterspitz vom Schweizer Weiderind Ingwer-Moringa-Sauce Spargeln Taboulé	CHF 33.-/CHF 38.-
Gestörte Platte (ab 2 Pers./auf Anfrage) Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten aus dem Tropengarten. Serviert mit ausgesuchten Beilagen, inklusive 5 g Kaviar/Person.	pP CHF 65.-

Dessert

Passionsfrucht-Bananen-Dessert Kokosglace Russisch Brot	CHF 9.50/CHF 12.-
Rhabarberkompott Vanille-Espuma Ananassorbet	CHF 9.50/CHF 12.-
Haselnuss-Banana-Coupe Bananen-Haselnuss-Glace Schoggi-Pandanusschaum Orangen-Szechuanpfeffer-Sauce Haselnusskrokant	CHF 9.50/CHF 12.-
Tropischer Bienenstich Guavencreme Eiercognac-Glace	CHF 10.-/CHF 13.-
Berliner mit Guavenkonfitüre	CHF 3.20
Stück Ananas-Nusskuchen	CHF 5.90
Glace / Sorbet Vanille Schoggi Eiercognac Kokos Banane Haselnuss Mango Papaya Passionsfrucht Ananas	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

Erdnusscrème | Krautsalat | Rucola

- Bauernschinken CHF 9.50

- Piora D`oro Rohschinken CHF 9.50

- Roastbeef CHF 11.-

Erdnusscrème | Papayasalat | Rucola

- Alpkäse CHF 9.50

- Rauchstör-Mousse CHF 16.-

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Erdbeer-Gazpacho CHF 11.-

Yuzu-Zitronenschaum

Tropenhaussalat CHF 24.-

exotische Früchte | gebackene Störknusperli |

gebackene Eglifilets

- als Hauptgang CHF 34.-

Spezialitäten vom Rauchstör CHF 28.-

Papayachutney

- als Hauptgang CHF 34.-

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

Edamame: Unreife, grüne Sojabohnen mit nussig, voller, leicht süßer Aromatik.

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

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

Jamaika Jerk: Kräftige Gewürzmischung, unter anderem aus Chili, Piment, Zimt und Nelken. Zum marinieren von Fleischgerichten. rustikal, kräftig und lecker.

Marokkanisches Honiggewürz: Fruchtig, nussig schmeckende Gewürzmischung aus 12 verschiedenen Gewürzen. Unter anderem Sesam, Orange, Koriander. Wird zusammen mit Frutiger Bergblütenhonig als Marinade verwendet.

Moringa: Auch Wunderbaum genannt. Alle Pflanzenteile sind essbar. Mit Moringasamen kann sogar Wasser gereinigt werden, da sie Giftstoffe und Mikroorganismen binden. Wir verwenden Blattpulver, das besonders reich an essentiellen Aminosäuren und Mineralien ist.

Pandanus: Auch Pandanpalme genannt. Sind 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 von der Alp 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.

Quinoa: Ist ein so genanntes Pseudogetreide, also eine glutenfreie Getreidesorte. Es wird auch Inkaweizen genannt, da es schon von den Inka angebaut und als "Wunderpflanze" verehrt. Es enthält viele essentielle Aminosäuren, Mineralien und Vitamine.

Russisch Brot: Ist ein trockenes Gebäck aus schaumigem Kakao-Eiweiss-Teig.

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!

Tamarillo: Auch Baumtomate genannt. Gelbe bis orangefarbene, rote oder violette Früchte. Ein Nachtschattengewächs das mit Tomaten verwandt ist. Ähnliche Aromatik, allerdings kräftiger und säurebetonter.

Tempeh: Mit Edelschimmel fermentierte Sojabohnen. Von der Firma Futur aus Frutigen hergestellt.

Taboulé: Aus der arabischen Küche stammender Salat. Hauptzutat ist Couscous, dieser wird mit Kräutern, Gemüse, Zitronensaft und gutem Olivenöl abgeschmeckt.

Yuzu: Asiatisches Zitrusgewächs. Die Früchte ähneln Zitronen, sind allerdings etwas grösser, mit grösseren Kernen und weniger Saft. Yuzu hat ein wesentlich komplexeres und intensiveres Aroma als Zitrone. Die Frucht ist in Europa sehr selten erhältlich und sehr teuer.

Deklaration

- Fleisch: Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus der Schweiz.
- Fisch: Stör, Egli, Zander, Äsche 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.