

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 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 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 Millionen 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.

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

Fragen Sie nach unserer Kaviar-Karte.

Tropengarten - Entdeckermenu

Kalbsfilet-Tartar

Marinierte Gurke | Honigkräcker | Thai-Minze | Passionsfrucht-Senf
CHF 25.-

Erdbeer-Gazpacho

Yuzu-Zitronenschaum | gefüllte Tomate | Mohn | Brunnenkresse
CHF 24.-

Molke-Risotto

Feuille de Caviar | Mango-Schalottenchutney | Ricotta | Pilzkraut
CHF 23.-

Tortellini mit Süsskartoffeln und Morcheln

Orangen-Hollandaise | sautierter grüner Spargel | 3-Minuten-Ei | Radieschen
CHF 39.-

oder

Appenzeller Entenbrust mit Vanille

Tropenhaus-Cascara-Jus | Edamame | Rüeblì | Frühlingsslauch | Erbsenpüree
CHF 52.-

Karamellisierter Ziegenkäse

Hibiskus-Ingwer-Sorbet | würzige Mandelmilch
CHF 19.-

Tropische Dessertüberraschung

CHF 19.-

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

Tropengarten - Fischmenu

Gezupfte Räucher-Äsche

Whisky-Espuma | Löwenzahn | Rhabarber | Limetten-Sesam-Mayonnaise | Karamell
CHF 23.-

Sautiertes Störfilet mit Sumach

Kokossauce | rote Linsen | Kefen | knusprige Kartoffel | Kapstachelbeeren | Erdbeeressig
CHF 42.-

oder

Zanderfilet in Kakaobutter confiert

Kaffirlimetten-Sauce | Quinoa mit rosa Pfeffer | Frühlingsgemüse | Cranberry-Crumble | Bärlauch-Öl
CHF 41.-

Marinierte Erdbeeren

Mangomousse | Maracaibo-Granola | Spargel-Holunder-Glace
CHF 17.-

Menu 3-Gang

72.-

A la Carte

Saisonaler Blattsalat tropisches Dressing Bananenchips	CHF 9.50
Spargelsuppe mit Vanille Chili-Tomaten Koriander-Öl	CHF 14.-
Tropische Bruschetta Papayachutney Rauchstör-Mousse	CHF 21.-
Spezialitäten vom Rauchstör Papayachutney	CHF 28.- CHF 34.-
Tropenhaus Schweinsbratwurst Feigensenf Kabis-Erdnuss-Salat Chermoula-Bratkartoffeln	CHF 27.-
Sautiertes Störfilet Tandoori Gewürzbutter gratiniert Harissa-Zucchetti Süsskartoffel	CHF 39.-
Ganz gebratene Tropenhaus-Äsche Spargel-Risotto Brunnenkressepesto Kokoschips Spiezer Kirschessig	CHF 39.-
Huftdeckel vom Schweizer Weide-Rind Marokkanisches Honiggewürz Ingwer-Moringa-Sauce Spargeln Taboulé	CHF 41.-
Gestörte Platte (2 Personen, auf Vorbestellung/Anfrage) Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten aus dem Tropengarten. Serviert mit ausgesuchten Beilagen, inklusive 5 g Kaviar / Person.	pP CHF 69.-
Tropischer Bienenstich Guavencrème Eiercognac-Glace	CHF 14.-
Bananen-Sanddorn-Strudel Rhabarberkompott Mandelkrokant	CHF 17.-
Käse der Saison 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 Reims, Frankreich	CHF 16.-	CHF 98.-

Weiss

	10 cl	75 cl
Chasselas Bielersee AOC 2015 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	CHF 7.60	CHF 49.-

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

Grüner Veltliner "Käferberg" Kamptal DAC Res. 2014 Weingut Rabl, Langenlois/Kamptal	CHF 8.90	CHF 64.-
--	----------	----------

Rosé

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

Weineempfehlung

Rot

	10 cl	75 cl
Roter Spiezer 2014/15 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.		
Pinot Noir de Sion AOC 2015 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	CHF 7.50	CHF 44.-
„L’Inverno Rosso“ Veronese IGT 2012 Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Sauvignon, Verona, I	CHF 6.50	CHF 39.-
Rioja DOC 2012 Tempranillo, Baron de Ley, Rioja, ES	CHF 8.10	CHF 49.-
Merlot „Il Rubino“ IGT 2012/15 Merlot, Adriano Kaufmann, Beride TI, CH	CHF 9.50	CHF 59.-

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	50 cl	CHF 3.-
Mit und ohne Kohlensäure	100 cl	CHF 5.-
Adelbodner Mit und ohne Kohlensäure	33 cl	CHF 4.60
Adelbodner Citro Coca Cola Classic, Zero Rivella rot, blau Süssmost Apfelschorle	33 cl	CHF 4.70
Rugenbräu Spezial (offen)	20 cl 30 cl 50 cl	CHF 3.40 CHF 4.70 CHF 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	CHF 6.-
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 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.-

Gebranntes

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

Cascara: Ist ein Aufguss aus hauseigenen Kaffeekirschen. Als Kaffeekirsche wird das Fruchtfleisch und die Schale bezeichnet, die die Kaffeebohne ummanteln. Sehr aromatisch mit beerigen Noten.

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 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 Dessert und Konfitüre.

Granola: Knuspriger Mix aus Nüssen, Honig und Maracaibo Kuvertüre.

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

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.

Feuille de Caviar: 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.

Mandelmilch: Würzige Mandelmilch wird aus gerösteten, gemahlene Mandeln, Rosmarin und Kardamom hergestellt.

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

Pilzkraut: Schmackhaftes tropisches Gewürzkraut mit pilzähnlicher Aromatik. Hat seinen Ursprung in Papua-Neuguinea. Wir verwenden Pilzkraut aus dem eigenen Tropengarten.

Quinoa: Glutenfreies Pseudogetreide. Verschiedene Sorten erhältlich, deren Samen weiss, rot oder schwarz sein können. Enthält viele essentielle Aminosäuren und Mineralstoffe sowie B-Vitamine und Folsäure. Wird auch Inkaweizen genannt, da es schon von den Inka angebaut und als "Wunderpflanze" verehrt wurde.

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

Sumach: Pulver aus roten Steinfrüchten. Diese werden getrocknet und gemahlen. Schmeckt fruchtig, sauer mit feinherben Noten. Sumach stammt aus dem östlichen Mittelmeerraum und wird dort zum säuern verwendet wie bei uns die Zitrone.

Thaiminze: Auch vietnamesische Minze genannt. Ihr Aroma ist frisch und fruchtig mit wenig Menthol.

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

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!

Deklaration

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

- Glutenhaltiges 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.