

# 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 Roggen 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 Roggen 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 Caviar N° 102 - jeune auf Waffel  
Störmousse | Limetten-Sesam-Mayonnaise | Gurke | Haselnuss-Dressing

\*\*\*

Oona Caviar N° 103 - traditionnel auf Pancake  
Confierter Zander | Champignons | Kokos-Sauce | Erdbeeressig

\*\*\*

Oona Caviar Millésime auf pochiertem Kalbsfilet  
Honig-Wasabi-Jus | Sommergemüse | Erbsenpüree | glasierte Kartoffel

\*\*\*

Geräucherte Mohnglace  
Mango-Mousse | Schoggikuchen | marinierte Banane

222.-

# 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.

## Kaviar kombiniert

<b>« Klassisch »</b>	17.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel Toast   Butter	
<b>« Ei auf Ei »</b>	19.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel wachsweich gekochtes Hühnerei	
<b>« Lauwarm »</b>	19.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel kleine Kartoffel   Leindotteröl	
<b>« Knusprig »</b>	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.