

## Bankettvorschläge 2018

---

Bankettvorschläge ab 10 Personen

### **Tropenhaus Frutigen – Erleben Sie das grüne Wunder!**

Lassen Sie sich durch die Vielfalt unseres Tropengartens, unserer Fischzucht und durch das reichhaltige Angebot an regionalen Produkten begeistern. Geniessen Sie unsere aussergewöhnlichen und leckeren Kombinationen in einmalig tropischen Ambiente.

Gerne beraten wir Sie auch individuell und stellen Ihnen auf Ihre Wünsche abgestimmte Menus zusammen.

Sorgfältig ausgewählte Produkte repräsentieren mit jedem Gericht die Philosophie des Hauses:

### **Tropische Inspirationen**

Die Küche verwendet und verarbeitet viele der Produkte die hier im Tropenhaus wachsen und gedeihen. Somit erhält jedes Gericht eine aussergewöhnliche, tropische Note.

### **Nachhaltigkeit**

Wir achten auf nachhaltig produzierte Zutaten.

### **Regionalität**

Fleisch und Fisch kommen ausschliesslich aus der Region und der Schweiz.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

## Wissenswertes

---

Unsere Menus können flexibel mit anderen Gerichten ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie, dass in diesem Fall Preisänderungen möglich sind.

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Bei besonderen Wünschen wie vegetarische, vegane oder allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchenteam eine passende Alternative zum gewählten Menu der Gruppe zusammenstellen.

### Vorbereitung

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, bitten wir Sie bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass um folgende Details:

- Apéro – und Menuwahl
- Weinauswahl
- Anzahl Personen inklusive Kinder, Vegetarier oder Allergiker

Als Rechnungsgrundlage verwenden wir die 2 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl. Bei einer höheren Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Gästezahl verrechnet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

## Apéros im Tropenhaus

---

### Der «Kleine»

Scharfe Gewürznüsse, Kochbananenchips mit Koriandersauerrahm pP 8.–

**Weinempfehlung:** «Le Trésor» AOC, Cave de Genève, Satigny, Genf / CH 75 cl 45.–

### Der «Regionale»

Gefüllte Ciabattabrote mit regionalen Spezialitäten, geschnitten

- Hobelkäse | Erdnusscreme | Papayasalat | Rucola
- Bauernschinken | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola
- Rohschinken | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola
- Mousse von geräuchertem Tropenhaus Stör | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola pP 11.–

**Weinempfehlung:** Sauvignon Blanc AOC 2017, Sabine Steiner, Schernelz, Bern 75 cl 59.–

### Der «Typische»

Rauchstörpraline im Malzbrotmantel

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo

Bananenchips und Gewürznüsse

Gebackene Champignons mit Kaviarcreme

Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce pP 25.–

**Weinempfehlung:** Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Bern / CH 75 cl 46.–

### Der «Spezielle»

Kleines Papayabrot mit 2g Oona Kaviar N° 103 - traditionnel

Süsskartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo | Hausgemachte Frühlingsrolle mit Rauchstör pP 31.–

**Weinempfehlung:** «Dieu de Viège», Familie Chanton, Wallis / CH 75 cl 49.–

### Der «Ausgiebige»

Rollmops vom Stör mit tropischen Gewürzen und Kräutern | Ciabattabrote verschieden gefüllt

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo | Gebackene Champignons mit Kaviarcreme

Stör & Eglifilets im Tempuramantel mit Mangosenfsauce | Bananenchips und Gewürznüsse

Süsskartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut pP 39.–

**Weinempfehlung:** Grauburgunder AOC Malans Barrique, Peter Wegelin, Scadenagut, Malans / CH 75 cl 65.–

## Apéros im Tropenhaus

---

Gerne können Sie sich Ihren Apéro auch aus unseren ApérokompONENTEN individuell zusammenstellen – oder mit den vorgeschlagenen Apéro-Varianten ergänzen

Rollmops vom Stör mit tropischen Gewürzen und Kräutern	pro Portion	10.–
Hausgemachte Frühlingsrolle mit Rauchstör	pro Stück	7.–
Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce	pro Portion	8.–
Ciabatta verschieden gefüllt und geschnitten	pro Stück	9.–
Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo	pro Glas	5.–
Gebackener Champignon mit Kaviarcreme	pro Stück	5.–
Süßkartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut	pro Portion	6.–

## Kaviar Apéro

---

Kleine Bananenchips mit Kaviarcreme 5.–

### Klassisch

5g Oona Kaviar N°103 - traditionnel mit Toast und Butter 17.–

5g Oona Kaviar N°103 - traditionnel mit Wachtelei und Buchweizenblinis 17.–

10g Oona Kaviar N°103 - traditionnel mit Toast und Butter 32.–

20g Oona Kaviar N°103 - traditionnel mit Toast und Butter 62.–

Kaviar in der original Oona Dose inklusive Beilagen:

30g Kaviardose auf Eis serviert  
N°103 – traditionnel | 5 verschiedene Beilagen 92.–

50g Kaviardose auf Eis serviert  
N°103 – traditionnel | 5 verschiedene Beilagen 150.–

Weitere Dosengrößen auf Anfrage.

Fragen Sie nach unseren anderen Oona Kaviarselektionen N°101 - limité und N°102 - jeune, die nur saisonal und in limitierten Mengen erhältlich sind.

## Dazu empfehlen wir

---

Gerne beraten wir Sie individuell und erstellen Ihnen, auf Ihr Menu abgestimmt, die ideale Weinbegleitung.

### Weine weiss

Dieu de Viège AOC 75 cl 49.–  
Fendant, Gewürztraminer, Chardonnay, Johannisberg  
Familie Chanton, Visp, Wallis / CH  
Aromatisch würzig, geprägter Rosenduft, Harmonie pur im Abgang

"Trésor" AOC 75 cl 45.–  
Sauvignon gris  
Cave de Genève, Satigny, Genf / CH  
Explosives Bukett von Litschi und grüner Zitrone mit leichter Honignote,  
frisch im Mund mit rundem Abgang

### Wein rosé

"Oeil de Perdrix" AOC 75 cl 42.–  
Pinot Noir  
Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH  
Fruchtig, rassig, samtig – so präsentiert sich unser "Rebhuhnauge" mit der typischen lachsroten  
Farbe und der dezenten Pinot Noir-Aromatik

"Terre di Alto" Rosato di Ticino AOC 75 cl 48.–  
Merlot  
Cantina Gialdi, Mendrisio, Tessin / CH  
Delikat und fein, mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren. Im Geschmack frisch und fruchtig mit  
mineralischem und anhaltendem Abgang.

## Weine rot

<p><b>Pinot Noir de Sion AOC</b> Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH Ein klassischer sehr fruchtbetonter Pinot Noir mit Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren; eleganter und mittelkräftiger Körper; nach dem Abklingen des Tannins feiner Cassis und Veilchengeschmack</p>	75 cl 44.–
<p><b>Merlot "Il Rubino" IGT</b> Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH Bezaubernde Nase, rote Beeren, Kirschen, Cassis sowie sehr angenehme Gewürznoten. Am Gaumen sehr saftig mit feinen gut eingebundenen Gerbstoffen</p>	75 cl 59.–
<p><b>Pinot Noir AOC Malans</b> Peter Wegelin – Scadenagut, Malans, Graubünden / CH Dieser Wein zeigt Komplexität, die Tannine sind burgundisch fein mit dem nötigen Saft und cremigen Schmelz; Weichselkirschen, Tabak und feine Gewürznoten dominieren</p>	75 cl 69.–
<p><b>Malbec Bielersee AOC</b> Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH Mittelschwer, würzig, lang anhaltender Wein, Aromen nach Zedernholz, Brombeeren und Duft nach Pfeffer.</p>	75 cl 79.–
<p><b>"Quattromani" Ticino DOC</b> G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini, Tessin / CH Die Trauben auserlesener, alter Rebstöcke werden bei jedem Produzenten separat gekeltert. Der Wein wird über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Man erkennt Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze und dunkle Schokolade.</p>	75 cl 93.–

## Dazu empfehlen wir

---

### Apérogetränke

Hausgemachter Gewürzfruchtsaft 100 cl 29.–  
Fruchtsaftmischung mit tropischen Gewürzen

Fruchtiger 100 cl 29.–  
Fruchtsaftmischung mit Anteil an frischen Früchten

Tropenlimonade 100 cl 17.–  
Hausgemachte Limonade ganz nach Tropenhaus Art

Tropenwasser 100 cl 13.–  
Frutigwasser mit frischen Kräutern

Orangensaft 100 cl 14.–  
100% Fruchtanteil

Adelbodner Mineralwasser 100 cl 9.–  
mit und ohne Kohlensäure

Passionsfrucht-Hugo 10 cl 11.–  
Holunderblütensirup, Passionsfrucht, Minze, Mauler

Mauler brut & Cie, Môtier, Neuenburg / CH 75 cl 43.–  
Pinot noir, Chardonnay, Chenin, Colombard  
Goldgelbe Farbe, Bukett nach Nüssen, Pfirsich und Honig

Louis Roederer Brut Premier, Reims / F 75 cl 98.–  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Elegant mit feiner Perlage, frisches Obst und rote Früchte verbinden sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln

### Alkoholfrei

Adelbodner Mineralwasser 100 cl 9.–  
mit und ohne Kohlensäure

Frutigwasser 100 cl 5.–  
mit und ohne Kohlensäure

Diverse Süssgetränke 100 cl 11.–  
Coca Cola, Rivella rot, blau grün, Eistee etc.

### Bier

Rugenbräu Spezial offen 30 cl 4.70

Rugenbräu Zwickel in der Bügelflasche 33 cl 6.–



## Menuvorschläge

---

### Geniessermenu "gestört" in 2 Gängen

Auswahl unserer Störprodukte kalt/warm inklusive 5g Oona Kaviar, serviert mit einer Auswahl passender Beilagen

Kaviarbrötchen | Kaviarbutter | Kaviarsalz 65.–

### Geniessermenu "surprise"

Unser Küchenchef überrascht Sie mit einem Menu aus regionalen und tropischen Produkten, immer mit frischen Fischen aus dem Tropenhaus, Fleisch vom Walliser Eringer Rind und natürlich etwas von unserem köstlichen Oona Kaviar.

3-Gang 69.–

4-Gang 83.–

5-Gang 95.–

### Geniessermenu "saisonal"

Saisonales 3-Gang –Menu mit Eglifilet im Hauptgang, inklusive Vorspeise & Dessert

45.–

### Friandises

Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee, dazu 3 hausgemachte Pralinés mit tropischer Füllung

9.50

## Menuvorschläge

---

### Menu 1/2018

Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips		
Geschmorter Fleischvogel   Cranberry-Pfeffer-Sauce   Rüebli   Limetten-Kartoffelpüree		
Mango – Quark – Crème		34.–
	Ohne Dessert	29.–
<b>Weinempfehlung:</b> Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH	75 cl	44.–

### Menu 2/2018

Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips		
Gebatene Pouletbrust   Merrettich-Honigsauce   Gemüsestroh   tropischer Gemüsereis		
Guaven - Crème brûlée		39.–
<b>Weinempfehlung:</b> «Oeil de Perdrix» AOC, Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH	75 cl	42.–

### Menu 3/2018

Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips		
Störfilet mit indischem Tandoori – Gewürz   Harissa – Zucchetti   Süsskartoffelpüree		
Bananendessert im Glas		49.–
<b>Weinempfehlung:</b> Malbec Bielersee AOC 2016, Sabine Steiner, Schernelz, Bern	75 cl	79.–

### Menu 4/2018

Mais-Kokossuppe   Gewürzbrot		
Rindsragout   tropische Gewürze   Passionsfrucht-Ingwer-Rotkohl   Chermoula - Bratkartoffeln		
Limonen-Quarkkuchen   Mango-Vanillekompott		46.–
<b>Weinempfehlung:</b> Merlot «Il Rubino» IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH	75 cl	59.–

### Menu 5/2018

Eisbergsalat   Joghurt-Limonendressing   Kräuter-Croutons   Alpkäse		
Tropenhaus-Zanderfilet   Tamarillo   Sellerie-Gemüse   Zitronen-Thymian-Risotto		
Kokoscreme   marinierte Mango   Schokolade mit Meersalz		57.–
<b>Weinempfehlung:</b> «Le Trésor» AOC, Cave de Genève, Satigny, Genf / CH	75 cl	45.–

## Menuvorschläge

---

### Menu 6/2018

Tropenhaus - Cesarsalat

Gebratenes Störfilet | Rotweinsauce | Gemüsestroh | Gemüse-Kräuter-Risotto

Bourbon-Vanille mousse | Passionsfrucht-Kuchen | Schokoladeglacé 65.–

**Weissweinempfehlung:** «Dieu de Viège», Familie Chanton, Wallis / CH 75 cl 49.–

**Rotweinempfehlung:** Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH 75 cl 44.–

### Menu 7/2018

Stör carpaccio | Rucola | Himbeervinaigrette | Rettich | Papayachutney

Zitronengras-Kokossuppe | Gewürzgrissini | Sesamöl

Kalbshohrücken am Stück gebraten | Passionsfrucht-Schalotten-Jus | Kartoffelgratin  
sautierte Pilze | glasierte Kumquats

Weisse Kaffeemousse | Schokoladen-Tonkabohnen-Küchlein | Kaffeesorbet | Granatapfel 89.–

**Weissweinempfehlung:** Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Bern / CH 75 cl 46.–

**Rotweinempfehlung:** Merlot «Il Rubino» IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH 75 cl 59.–

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem tropischen Dessertbuffet pro Menu zusätzlich 18.–