

# Erleben Sie das grüne Wunder

---

## «Wie der Fisch auf den Berg kam»: die neue Dauerausstellung

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, Egli und Zander aus alpiner Zucht

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

## Stör und Kaviar: die Hauptdarsteller im Restaurant

Die Tropenhaus-Gastronomie 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

---

<b>Bunter Blattsalat</b> Tropisches Dressing   Bananenchips	CHF 9.50
<b>Tropenhaus Salat</b> exotische Früchte   gebackene Störknusperli gebackene Eglifilets	CHF 24.-
- als Hauptgang	CHF 34.-
<b>Kürbis-Crèmesuppe</b> rotes Zwiebelchutney   gerösteter Buchweizen	CHF 12.-
<b>Süsskartoffel in Curry-Erdnuss-Suppe</b> Limetten-Creme fraîche	CHF 13.-
- als Hauptgang	CHF 19.-
<b>Spezialitäten vom Rauchstör</b> Papayachutney	CHF 28.-
- als Hauptgang	CHF 34.-

Die Beschreibung der Zutaten und Produkte finden Sie am Ende der Karte.

## Kaviar Portionen

---

N° 103 – traditionnel, 5 g Kaviar CHF 17.-

N° 103 – traditionnel, 10 g Kaviar CHF 32.-

N° 102 – jeune, 5 g Kaviar CHF 20.-

N° 102 – jeune, 10 g Kaviar CHF 38.-

Osetra Carat, 5 g Kaviar CHF 22.-

Osetra Carat, 10 g Kaviar CHF 42.-

Als Beilagen servieren wir Ihnen

-Toast | Butter

-Buchweizenblinis | Wachtelei aus Frutigen

-Knäckebrot | Honig-Senfrahm

## Kaviar Dosen

---

N° 103 – traditionnel, 20 g Kaviar	CHF 62.-
N° 103 – traditionnel, 30 g Kaviar	CHF 92.-
N° 103 – traditionnel, 50 g Kaviar	CHF 150.-
N° 103 – traditionnel, 125 g Kaviar	CHF 360.-
N° 102 – jeune, 50 g Kaviar	CHF 170.-
Osietra Carat, 50 g Kaviar	CHF 185.-
Osietra Carat, 100 g Kaviar	CHF 345.-

Zum Kaviar in der Dose servieren wir Ihnen eine Vielzahl passender Beilagen.

# Hauptgänge

---

**Hausgemachte Tagliatelle mit Dschungelpesto** CHF 19.-  
tropisches Kräuterpesto | Alpkäse

**Kräuter-Pilz-Risotto** CHF 24.-/CHF 28.-  
Ingwer-Safransauce | Gewürzaprakosen | Tempeh

**Tropenhaus Schweinsbratwurst** CHF 24.-  
Feigensenf | Kabis-Erdnuss-Salat | Chermoula-Bratkartoffeln

**Gezupfte Schweinsschulter** CHF 28.-/CHF 33.-  
Kokossauce | Currykürbis | Sojasprossen | Belugalinsen

**Pouletbrust Jamaika Jerk** CHF 33.-  
Tomaten-Zwiebel-Confit | Cashewkern-Reis | Pakchoi | Ananas

**Gebackene Eglifilets im Tempurateig** CHF 29.-/CHF 34.-  
Mango-Senf-Sauce | Harissa-Zitronenkartoffeln

**Sautiertes Störfilet Tandoori** CHF 36.-  
Gewürzbutter gratiniert | Harissazucchetti | Süsskartoffel

**Schulterspitz vom Schweizer Weiderind** CHF 33.-/CHF 38.-  
Guaven-Jus | karamellisierter Kabis | Quinoa

**Gestörte Platte (ab 2 Pers./auf Anfrage)** pP CHF 65.-  
Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten  
aus dem Tropengarten. Serviert mit ausgesuchten Beilagen,  
inklusive 5 g Kaviar pro Person.

Die Beschreibung der Zutaten und Produkte finden Sie am Ende der Karte.

## Dessert

---

<b>Passionsfrucht-Bananen-Dessert</b> Kokos-Glace   Kakaogebäck	CHF 9.50/CHF 12.-
<b>Kokos-Kaffee-Pannacotta</b> Mangokompott	CHF 12.-
<b>Haselnuss-Banana-Coupe</b> Bananen-Haselnussglace   Schoggi-Pandanusschaum Mandelkrokant	CHF 9.50/CHF 12.-
<b>Weisse Schoggicrème</b> Orangen-Sauce   Zimt-Glace	CHF 10.-/CHF 13.-
<b>Berliner mit Guaven-Konfitüre</b>	CHF 3.20
<b>Stück Ananas-Nusskuchen</b>	CHF 5.90
<b>Glace / Sorbet</b> Vanille   Schoggi   Zimt   Kokos   Banane   Haselnuss Mango   Papaya   Passionsfrucht   Ananas	CHF 3.50
<b>Rahm</b>	CHF 1.50

Die Beschreibung der Zutaten und Produkte finden Sie am Ende der Karte.

## 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

Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola

- Bauernschinken CHF 9.50

- Piora D'oro Rohschinken CHF 9.50

- Roastbeef CHF 11.-

Erdnusscreme | Papayasalat | Rucola

- Alpkäse CHF 9.50

- Rauchstör-Mousse CHF 16.-

Die Beschreibung der Zutaten und Produkte finden Sie am Ende der Karte.

## Für den kleinen Hunger & Nachmittag

---

<b>Kürbis-Crèmesuppe</b>	CHF 12.-
rotes Zwiebelchutney   gerösteter Buchweizen	
<b>Tropenhaussalat</b>	CHF 24.-
exotische Früchte   gebackene Störknusperli	
gebackene Eglifilets	
- als Hauptgang	CHF 34.-
<b>Spezialitäten vom Rauchstör</b>	CHF 28.-
Papayachutney	
- als Hauptgang	CHF 34.-
<b>Gebackene Eglifilets in Tempurateig</b>	CHF 29.-/CHF 34.-
Harissa-Zitronenkartoffeln   Mango-Senf-Sauce	

Gerne servieren wir Ihnen auch am Nachmittag alle Desserts.

Die Beschreibung der Zutaten und Produkte finden Sie am Ende der Karte.



# 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 CHF 7.60 CHF 45.-  
Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz,  
Bern, CH

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

## Rosé

„Oeil de Perdrix“ AOC 2014/15 CHF 6.90 CHF 42.-  
Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion,  
Wallis, CH

# Weinempfehlung

---

## Rot

10 cl

75 cl

**Roter Spiezer, 2014**  
Pinot Noir, Rebbaugen.  
Spiez, CH

CHF 10.-

CHF 62.-

Pro Flasche gehen CHF 3.- Solidarbeitrag aufgrund  
der Frostschäden vom Frühjahr an die Rebbaugenos-  
senschaft 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, 2009/12**  
Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet  
Sauvignon, Palazzo Maffei,  
Verona, I

CHF 6.50

CHF 39.-

# Getränke

---

<b>„Fruchtiger“</b>		<b>CHF 7.90</b>
Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		
<b>Gewürzfruchtsaft mit tropischem Flair</b>		<b>CHF 8.50</b>
Tropische Fruchtsäfte   Gewürze		
<b>Hausgemachter Eistee</b>		<b>CHF 4.50</b>
Erfrischend, mit dem gewissen Etwas		
<b>Tropenhaus Limonade hausgemacht</b>		<b>CHF 3.80</b>
Tropisch, fruchtig mit Guave, Mango und Ananas		
<b>Frutigwasser   Hahnewasser</b>	<b>50 cl</b>	<b>CHF 3.-</b>
mit oder ohne Kohlensäure	<b>100 cl</b>	<b>CHF 5.-</b>
<b>Adelbodner</b>	<b>33 cl</b>	<b>CHF 4.60</b>
mit oder ohne Kohlensäure		
<b>Adelbodner Citro</b>	<b>33 cl</b>	<b>CHF 4.70</b>
Coca Cola Classic, Zero		
Rivella rot, blau		
Süssmost   Apfelschorle		
<b>Rugenbräu Spezial (Offenausschank)</b>	<b>20 cl</b>	<b>CHF 3.40</b>
	<b>30 cl</b>	<b>CHF 4.70</b>
	<b>50 cl</b>	<b>CHF 6.50</b>
<b>Rugenbräu Zwickel</b>	<b>33 cl</b>	<b>CHF 6.-</b>

## 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		

## Zutaten und Produkte

---

**Buchweizen:** Ist ein sogenanntes Pseudogetreide und von Natur aus glutenfrei. Reich an Aminosäuren mit hoher biologischer Wertigkeit.

**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 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.

**Pandanus:** Auch Pandanpalme genannt. Ist 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:** 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.

**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!

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

## 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.