

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

Osietra Carat

Der erste Schweizer Kaviar vom Russischen Stör stammt von Fischen, welche 9-10 Jahre Zeit hatten sich im warmen Bergwasser zu entwickeln und zu wachsen. Das Ergebnis daraus ist ein Kaviar mit einer feinen und trockenen Körnung. Das Korn ist silbergrau bis oliv mit einem goldenen Schimmer. Traditionell in Stülpdosen gereift, entfaltet der Kaviar sein nussiges und unglaublich frisches Aroma, mit dezenten Noten von frischer Erde. Damit ist er kräftiger als der Oona Caviar N° 103 - traditionnel.

N° 101 – limité

Das Prädikat N° 101 – limité bedeutet höchste Qualität. Die optimale Reifungszeit der Roge verleih 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.

Kaviarmenu mit 50 g Kaviar

Oona Caviar N° 102 - jeune auf Freilandeil
Geräucherter Stör | Guacamole | Rettich

Oona Caviar N° 103 - traditionnel auf Rösti
Confierter Zander mit Kakao | Kokossauce | Papaya | Pilze

Oona Caviar Osietra Carat auf Kalbsfilet
Marsala-Jus | Erbsen-Tortellini | Frühlings-Gemüse | Rhabarber-Crumble

Geräucherte Mohnglace
Haselnusskeks | Erdbeeren | Tonkabohnen-Crème

222.-

Kaviargenuss

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.

Kaviargenuss

Kaviar kombiniert

« Klassisch »	17.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel Toast Butter	
« Knusprig »	17.–
5 g Oona Caviar N° 103 - traditionnel Knäckebrot Honig-Senf-Rahm	
« Ei auf Ei »	22.–
5 g Oona Caviar Osietra Carat wachsweich gekochtes Hühnerei	
« Lauwarm »	22.–
5 g Oona Caviar Osietra Carat kleine Kartoffel Leindotteröl	