

Erleben Sie das grüne Wunder

«Wie der Fisch auf den Berg kam»: die 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 Millionen Stör, Egli und Zander in den Becken.

Stör und Kaviar: die Hauptdarsteller im Restaurant

Die Tropenhaus-Gastronomie lässt sich täglich durch die hochwertigen Produkte aus der Fischzucht und Kaviarproduktion 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

Bunter Blattsalat Tropisches Dressing Bananenchips	CHF 9.50
Tropenhaussalat exotische Früchte gebackene Störknusperli gebackene Eglifilets	CHF 24.-
- als Hauptgang	CHF 34.-
Tomaten-Mangosuppe Ciabatta Pfeffer-Frischkäse Piri Piri-Öl 🍴	CHF 13.-
Garten Bowl Blattsalat gehobelter Blumenkohl roter Quinoa 🍴 Wassermelone Grillkäse Koriander	CHF 18.-
Spezialitäten vom geräucherten Stör Papayachutney	CHF 28.-
- als Hauptgang	CHF 34.-

🍴 Die Produkterklärungen 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.-

Osietra Carat, 5 g Kaviar CHF 22.-

Osietra 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

Gewürz-Kumquat-Risotto CHF 24.- / CHF 28.-
Rohschinken-Chips | sautierte Eierschwämmli
Gartenkräuter-Gremolata 🍴

Tropenhaus Schweinsbratwurst CHF 24.-
Feigensenf | Coleslaw-Salat | Chermoula-Bratkartoffeln 🍴

Masaman-Thaicurry vom Weiderind CHF 33.- / CHF 38.-
Lavendel-Basmatireis | asiatisches Gemüse

Grillkäse-Wassermelonen-Spiess CHF 29.-
Quinoa 🍴 | Harissa-Zucchetti 🍴 | Gewürznüsse
Rotes Zwiebelconfit

Gebackene Störfiletstreifen im Tempurateig CHF 29.- / CHF 34.-
Mango-Senf-Sauce | Zitronenkartoffeln 🍴

Sautiertes Störfilet Tandoori 🍴 CHF 36.-
Gewürzbutter gratiniert | Frühlingsgemüse | Süsskartoffel

Tropen-Sommer-Salat CHF 32.-
Pouletbrust-Spiess mit Jamaika Jerk 🍴 | Gartensalat
Mais-Bananensalat | Cous-Cous-Salat | Papaya-Gel
Mojo Verde 🍴

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

🍴 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Dessert

Eiskaffee	CHF 12.-
aufgeschlagene Kaffeeglace Amaretto Pandanus-Vanille-Rahm	
Tropischer Bananen Split	CHF 10.- / CHF 13.-
Banane Passionsfruchtglace Vanilleglace Bananenglace Grand-Cru Schokoladensauce Mandelkrokant	
Guaven Crème Brûlée 🍷	CHF 12.-
Berliner mit Guaven-Konfitüre 🍷	CHF 3.20
Stück Ananas-Nusskuchen	CHF 5.90
Rüebli-Kokos Cupcake	CHF 5.90
Glace / Sorbet	CHF 3.50
Vanille Schoggi Kokos Banane Kaffee Mango Himbeer Passionsfrucht	
Rahm	CHF 1.50

🍷 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Portion Süsskartoffel Pommes-Frites CHF 5.50
Curry-Bananen-Dip

Hausgemachte Bananenchips CHF 9.50
Koriandersauerrahm

gebackene Falafel mit Popcornstaub 🌱 CHF 12.-
Papaya Cous-Cous | Kokosnuss-Joghurt

Ciabatta Sandwich

Erdnusscreme | Coleslaw-Salat | 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 Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Tomaten-Mangosuppe CHF 13.-
Ciabatta | Pfeffer-Frischkäse | Piri Piri-Öl 🌿

Tropenhaus Salat CHF 24.-
exotische Früchte | gebackene Störknusperli
gebackene Eglifilets

- als Hauptgang CHF 34.-

Spezialitäten vom Rauchstör CHF 28.-

Papayachutney
- als Hauptgang CHF 34.-

Tropen-Sommer-Salat CHF 32.-

Pouletspiess mit Jamaika Jerk 🌿 | Gartensalat
Mais-Bananensalat | Cous-Cous Salat | Papaya-Gel
Mojo Verde 🌿

Gerne servieren wir Ihnen auch am Nachmittag alle Desserts.

🌿 Die Produkterklärungen 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 2017 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	CHF 7.50	CHF 45.-

„Le Savant“ / Trésor 2015 Sauvignon Gris, Cave de Genève, Satigny, Genf, CH	CHF 7.50	CHF 45.-
---	----------	----------

Rosé

"Oeil de Perdrix" AOC 2017 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	CHF 6.90	CHF 42.-
---	----------	----------


Rosé de Gamay, Les Vallières 2017 Familie Serex, Satigny, Genf, CH	CHF 7.30	CHF 44.-
---	----------	----------

Weinempfehlung

Rot

	10 cl	75 cl
Roter Spiezer 2016 Pinot Noir, Rebbaugen, Spiez, ,Bern, CH	CHF 10.-	CHF 62.-
Pinot Noir de Sion AOC 2017 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	CHF 7.30	CHF 44.-
Merlot "Il Rubino" IGT 2015 / 2016 Adriano Kaufmann, Beride, Tessin, CH	CHF 9.80	CHF 59.-

Getränke

„Fruchtiger“ Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		CHF 7.90
Tropenhaus Jubiläums-Drink Bananen-Kokosdrink Kubebenpfeffer		CHF 8.50
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 mit oder ohne Kohlensäure	50 cl 100 cl	CHF 3.- CHF 5.-
Adelbodner mit oder 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 (Offenausschank)	20 cl 30 cl 50 cl	CHF 3.40 CHF 4.70 CHF 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	CHF 6.-

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		

Produktklärung 🙌

Chermoula: Aus Afrika stammende Kräuter-Gewürz-Marinade. Im Tropenhaus als trockene Gewürzmischung zubereitet. Besteht unter anderem aus Kreuzkümmel, Koriander, Jamaikapfeffer und Rapssamen.

Falafel: frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen, sind vor allem als Imbiss beliebt. Das Gericht stammt aus der arabischen Küche.

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 Tropenhaus in Frutigen. Reich an Pektin, daher gut geeignet für Dessert und Konfitüre.

Gremolata: Mischung aus Kräutern und Gewürzen mit Zitrone und Knoblauch. Stammt ursprünglich aus der Lombardischen Küche.

Harissa: Aus Nordafrika stammende Gewürzpaste. Im Tropenhaus als trockene Gewürzmischung. Enthält hausgemachten Papayapfeffer!

Jamaika Jerk: kräftige Gewürzmischung unter anderen aus Chili, Piment, Zimt und Nelken. Zum marinieren von Fleischgerichten. Schmeckt rustikal und kräftig.

Mojo Verde: heisst übersetzt "grüne Sauce". Kommt aus Spanien und ist eine kalt servierte Sauce aus Kräutern, Knoblauch, Essig und Öl. Sie wird bevorzugt zu den kanarischen Runzelkartoffeln (papas arrugadas) serviert, eignet sich jedoch auch hervorragend zu Fisch, Fleisch und Gemüse.

Piri-Piri: eine feste Rezeptur existiert nicht. Lediglich die Grundzutaten wie frische Chilischoten, Zitrone, Öl und Paprika sind dieselben. Die Schärfegrade können stark variieren.

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 dort von Experten ausgewählt.

Quinoa: Gluten freies 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!

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.