

Erleben Sie das grüne Wunder

Am Fuss der Berner Hochalpen gibt es ein Paradies zu entdecken: das Tropenhaus Frutigen. Das Bergwasser, die Fischzucht und der Tropengarten – ein harmonisches Trio unter einem Dach und zugleich ein innovatives Energiekonzept hoch Drei.

«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. Wer will, kann sich von einem Audioguide durch die Ausstellung leiten lassen oder auf Themenpfaden im Garten sein Wissen über Kaffee, die Banane oder Orchideen vertiefen. Vier einstündige Führungen – «Tropengarten», «Stör und Kaviar», «Fischzucht» sowie «Energie, Technik und Kreislauf» – und eine Reihe partizipativer Intermezzi ergänzen das Angebot.

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 Störe, 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.

Oona – Echter Schweizer Alpen Kaviar

«Oona», der Schweizer Alpen Kaviar des Tropenhauses Frutigen ist der erste und einzige Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Oberste Priorität haben optimale und moderne Haltung sowie Nachhaltigkeit. Die Verarbeitung erfolgt vor Ort und von Hand und garantiert absolute Frische. «Oona» ist keltisch und bezeichnet das Einzigartige. Entsprechend ist der Kaviar des Tropenhauses Frutigen ausgesprochen rein. Ausser auf Salz verzichtet es bewusst auf jegliche Zusätze und Konservierungsmittel. Nebst dem Kaviar verkauft das Tropenhaus Frutigen auch Störfilets. Als grätenloses Fischfleisch sind Störfilets, frisch oder geräuchert, eine wahre Delikatesse.

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 Rogen 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.

Kaviargenuss

Fragen Sie nach unserer Kaviar-Karte.

Tropengarten - Entdeckermenu

Nizza-Salat

Blackened Stör | Wachsbohnen Pommes Frites | blauer Kartoffelsalat | Wachtel-Ei
Oliven | rotes Zwiebelconfit
CHF 23.-

Kalte Kopfsalatsuppe mit Passionsfrucht-Essig

Aprikosen-Chorizzo-Täschli | Sauerrahm-Mousse | Brunnenkresse-Pesto
CHF 24.-

Gewürz-Kumquat-Risotto

Zander Tataki | sautierte Eierschwämmli | Gartenkräuter-Gremolata 🌿
CHF 23.-

Falafel mit Popcornstaub 🌿

Cous-Cous-Salat | Papaya-Gel | Kokos-Joghurt | Kampottpeffer | Pilzkraut 🌿
CHF 24.-

oder

Swiss Prime Kalb

Bäggli | Hüftli | Milken
Ceylonspinat-Polenta | Sommergemüse | Sternanis Beurre blanc
CHF 47.-

Mousse aus Pfeffer Frischkäse

Chia-Samen | Cashew-Nüsse | Haferflocken | getrocknete Himbeeren
CHF 16.-

Tropische Dessertüberraschung

CHF 19.-

Menu komplett	109.-
Menu 5-Gang	96.-
Menu 4-Gang	84.-
Menu 3-Gang	69.-

🌿 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Tropengarten - Fischmenu

Störtatar mit Feigen

Passionsfruchtsenf | Avocado | Quinoa-Cashew-Crunch 🌱 | Rettich
CHF 23.-

Fisch-Essenz aus Zander, Egli und Stör

Kartoffel-Baumkuchen | Sommergemüse | Tamarillo-Rouille
CHF 42.-

oder

Zander-Zitronengras-Spiess

roter Quinoa 🌱 | Asiagemüse | Gewürz-Erdnüsse | Pfeffer-Banane
CHF 42.-

Pfirsich Melba

Kokosnuss-Biskuit | Bergpfirsich | Himbeersorbet
weisse Schokoladen-Joghurt-Espuma
CHF 17.-

Menu 3-Gang

72.-

🌱 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

A la Carte

Saisonaler Blattsalat Tropisches Dressing Bananenchips	CHF 9.50
Tomaten-Mangosuppe Ciabatta-Chips Pfeffer-Frischkäse Piri-Piri-Öl 🍴	CHF 13.-
Spezialitäten vom geräucherten Stör Papayachutney	CHF 28.- CHF 34.-
Tropenhaus Schweinsbratwurst Feigensenf Kabis-Erdnuss-Salat Chermoula-Bratkartoffeln 🍴	CHF 27.-
Grillkäse-Wassermelonen-Spiess roter Quinoa 🍴 Harissa-Zucchetti 🍴 Gewürz-Nüsse rote Zwiebelkonfitüre	CHF 29.-
Sautiertes Störfilet Tandoori 🍴 Gewürzbutter gratiniert Sommergemüse Süsskartoffel	CHF 41.-
Eglifilets im Panko Lavendel-Basmatitreis Asiagemüse schwarzer Sesam Bananen-Pfeffer-Curd	CHF 36.-
Tropen-Sommer-Salat Pouletbrust-Spiess mit Jamaika Jerk 🍴 Gartensalat Mais-Bananensalat Cous-Cous-Salat Papaya-Gel Mojo Verde 🍴	CHF 32.-
Gestörte Platte (2 Personen, auf Vorbestellung/Anfrage) Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten aus dem Tropengarten. Serviert mit ausgesuchten Beilagen, inklusive 5 g Kaviar pro Person.	pP CHF 69.-
Guaven Crème Brûlée 🍴 Tamarillo-Sorbet 🍴 Bananen-Passionsfrucht Curd	CHF 12.-
Saisonale hausgemachte Glacen/Sorbets bitte fragen sie beim Service nach den aktuellen Sorten	CHF 3.50
Käse der Saison 3 Sorten Schweizer Rohmilchkäse tropisches Chutney	CHF 19.-

🍴 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.-

Champagner

10 cl

75 cl

Louis Roederer Brut Premier
Reims, Frankreich

CHF 16.-

CHF 98.-

Weiss

10 cl

75 cl

Chasselas Bielersee AOC 2017
Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH

CHF 7.90

CHF 49.-

„Le Savant“ / Trésor AOC 2015
Sauvignon Gris, Cave de Genève, Satigny, Genf, CH

CHF 7.50

CHF 45.-

Dieu du Viège AOC 2016
Familie Chanton, Visp, Wallis, CH

CHF 7.90

CHF 49.-

Weisser Spiezer AOC 2017
Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH

CHF 8.60

CHF 52.-

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, Rebbaugenossenschaft 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.-
Humagne Rouge AOC 2015 Kellerei Chanton, Visp, Wallis, CH	CHF 10.50	CHF 64.-
Syrah AOC 2016 Familie Chanton, Visp, Wallis, CH	CHF 9.80	CHF 59.-
Merlot „Il Rubino“ IGT 2015 / 2016 Merlot, Adriano Kaufmann, Beride TI, 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	50 cl	CHF 3.-
Mit und ohne Kohlensäure	100 cl	CHF 5.-
Adelbodner Mit und 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 (offen)	20 cl 30 cl 50 cl	CHF 3.40 CHF 4.70 CHF 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	CHF 6.-
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 Auswahl an Länggasstee Menthe, Jasmin Pearl, Berner Rosen, Ginger Lemon, Earl Grey, Verveine, Rooibos Bourbon, Indian Chai		CHF 4.80

Digestif

Klassische Begleitung zum Kaviar

	2 cl	4 cl
Xellent Swiss Vodka (40 %), CH	CHF 9.-	CHF 15.-
Pure Green Organic Vodka (40 %), F	CHF 9.-	CHF 15.-
Absolut "Elyx" (42 %), S	CHF 10.-	CHF 18.-
Beluga Silver Line Vodka (40 %), RUS	CHF 11.-	CHF 19.-

Hochwertiges aus Schottland & Japan

Single Malt Bruichladdich „Rocks“, (46 %), GB	CHF 10.-	CHF 16.-
Single Malt Superstition 10J. (43 %), GB	CHF 11.-	CHF 17.-
Ardbeg 10J. (46 %), GB	CHF 11.-	CHF 17.-
Yamazaki 10J. (40 %), J	CHF 12.-	CHF 18.-

Hochwertiges aus der Schweiz

Swiss Highland Whisky (46 %), Interlaken	CHF 19.-	CHF 28.-
Swiss Highland Whisky „Ice Label“ (59 %), Interlaken	CHF 29.-	CHF 39.-

Rum

	2 cl	4 cl
Rhum blanc J.Bally (50 %), Martinique	CHF 8.-	CHF 14.-
Ron Zacapa, Solera Grand Reserva (40 %), Guatemala	CHF 10.-	CHF 18.-
Rum Cruzan, Single Barrel (40 %), US Virgin Islands	CHF 10.-	CHF 18.-
Pyrat Rum XO (40 %), Anguilla	CHF 11.-	CHF 19.-
Organic Premium Rum, J. Farthofer (40 %), AT	CHF 12.-	CHF 19.-
Rhum J.Bally Millé. 1998 (43 %), Martinique	CHF 13.-	CHF 21.-
Rhum J.M. XO (45 %), Martinique	CHF 14.-	CHF 25.-
Ron Flor de Caña, 18J (40 %), Nicaragua	CHF 15.-	CHF 26.-
Ron Zacapa Centenario XO (40 %), Guatemala	CHF 15.-	CHF 26.-
Dictador XO, Insolent(40 %), Kolumbien	CHF 17.-	CHF 27.-
Rhum J.Bally XO (43 %), Martinique	CHF 19.-	CHF 31.-

Gebranntes

Berner Rose (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.-	CHF 14.-
Jahrgangs-Kirsch (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Vieille Prune (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Vieille Williams (38 %), Zürcher, Port, CH	CHF 9.-	CHF 16.-
Damassine (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 10.-	CHF 18.-
«Tschatscga», Amphore (45 %), A.Mathier et Fils SA, Salgesch, CH	CHF 10.-	CHF 18.-
Grappa Chardonnay Barriques (41%), Verona, I	CHF 7.-	CHF 13.-
Grappa di Prosecco (40 %), I	CHF 9.-	CHF 16.-
Grappa Amarone della Valpolicella (40%), Verona, I	CHF 7.50	CHF 14.-
Grappa Sarti Gran Riserva (43%), Venetien, I	CHF 6.50	CHF 12.-

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.

Feuille de Caviar: Hierbei wird der Oona Caviar zu Blöcken verarbeitet, geräuchert und in Form geschnitten. Dabei erhält der "Feuille de Caviar" seine besondere Konsistenz und Struktur. Der Geschmack ist rauchig-herb und entfaltet im Abgang seine typische Kaviarnote.

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.

Pilzkraut: Schmackhaftes, tropisches Gewürzkraut mit pilz-ähnlicher Aromata. Hat seinen Ursprung in Papua-Neuguinea. Wir verwenden Pilzkraut aus dem eigenen Tropengarten.

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

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!

Tamarillo: auch Baumtomate genannt. Gelbe bis orangefarbene, rote oder violette Früchte. Ein Nachtschattengewächs das mit Tomaten verwandt ist. Ähnliches Aroma, allerdings kräftiger und säurebetonter.

Deklaration

Fleisch Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus der Schweiz
Fisch Stör, Zander, Egli 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 10 mg 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.