

Découvrez les miracles de la nature!

"Comment le poisson est apparu en montagne": l'exposition permanente

Cette exposition permanente emmène petits et grands dans un voyage de découverte surprenant. Dans les cinq zones que comprend l'exposition, ils sont immergés dans les thèmes de l'eau, de l'esturgeon, du caviar, des plaisirs gustatifs et de l'énergie: une expérience interactive avec de nombreux éléments sensoriels, virtuels et ludiques.

Le restaurant Tropengarten: fruits divinement sucrés et épices diablement relevées

De l'ananas aux bananes naines, la Maison tropicale de Frutigen récolte deux tonnes de fruits, plantes et épices exotiques par an dans ses serres, et uniquement lorsqu'ils sont arrivés à pleine maturité.

Pourquoi partir au bout du monde? Des esturgeons, des perches et des sandres élevés dans les Alpes

La Maison tropicale de Frutigen a acquis une place de premier plan dans l'élevage durable de poissons, en particulier d'esturgeons. La clé de son succès est l'eau naturellement chaude qui jaillit du tunnel du Lötschberg. Aujourd'hui, quelque 80 000 esturgeons et plusieurs millions de perches, d'ombres et de sandres évoluent dans ses bassins.

Esturgeon et caviar: les vedettes du restaurant

Le restaurant gastronomique de la Maison tropicale s'inspire chaque jour des produits de haute qualité issus de l'élevage de poisson et de la production de caviar, mais aussi de l'abondance de fruits et d'épices cultivés dans le jardin tropical. Ils sont mis à l'honneur par la brigade et accompagnés de produits de saison, si possible locaux.

Les entrées

Salade verte panachée CHF 9.50
Dressing tropical | Chips de bananes

Salade de la Maison tropicale CHF 24.-

Fruits exotiques | Beignets d'esturgeon

Filets de perche frits

- Plat principal CHF 34.-

Potage au maïs et au lait de coco CHF 9.50

Salade avec dressing Caesar au wasabi 🍴 CHF 18.-

Salade de chou rouge et de calamondins

Œuf d'élevage en plein air | Fromage à rebibes

Pumpernickel croquant

Spécialités à l'esturgeon fumé CHF 28.-

Chutney de papaye

- Plat principal CHF 34.-

🍴 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de ce menu.

Portions de caviar

N 103 – traditionnel, 5 g de caviar CHF 17.-

N 103 – traditionnel, 10 g de caviar CHF 32.-

N 102 – jeune, 5 g de caviar CHF 20.-

N 102 – jeune, 10 g de caviar CHF 38.-

Osetra Carat, 5 g de caviar CHF 22.-

Osetra Carat, 10 g de caviar CHF 42.-

En accompagnement, nous vous proposons:

- Pain de mie grillé | Beurre
- Blinis au sarrasin | Œuf de caille de Frutigen
- Pain croustillant | Crème au miel et à la moutarde

Boîtes de caviar

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

Le caviar en boîte est servi avec divers accompagnements.

Les plats principaux

Tagliatelles maison avec pesto de la jungle CHF 19.-
Pesto aux herbes tropicales | Fromage d'alpage

Risotto à l'orge et au potimarron CHF 24.- / CHF 28.-
Cubes de Lenker Berg Bleu 🍷 | Noix caramélisées au miel
Gremolata aux fines herbes 🍷

Burger d'esturgeon de la Maison tropicale CHF 22.-
dans un bun à la noix de coco
Salade de papaye | Mayonnaise à la limette et au sésame
Cacahuètes | Coriandre

Curry d'agneau à la patate douce CHF 33.- / CHF 38.-
Edamame | Graines germées | Pois chiches

Tarte flambée avec crème fraîche à la coriandre CHF 21.-
Fromage de montagne affiné | Légumes à la papaye
Confiture d'oignons rouges

Tempura d'aiguillettes d'esturgeon CHF 29.- / CHF 34.-
Sauce à la mangue et à la moutarde
Pommes de terre au citron

Tandoori de filet d'esturgeon sauté 🍷 CHF 36.-
Gratiné au beurre épicié | Légumes d'automne
Purée de patates douces et marrons

Blanc de poulet mariné au lime kaffir CHF 32.-
Légumes asiatiques | Riz basmati aux noix de cajou
Sauce Hoisin 🍷 aux prunes

Assiette "autour de l'esturgeon" CHF 65.- /pers.
(à partir de 2 personnes, sur commande)
Spécialités chaudes et froides à l'esturgeon et aux produits du
jardin tropical. Servies avec accompagnements, dont 5 g de caviar
par personne.

🍷 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de
ce menu.

Les desserts

Café glacé	CHF 12.-
Glace au café fouettée Amaretto Crème à la vanille et au pandanus	
Banana split tropical	CHF 10.- / CHF 13.-
Ragoût à la banane et aux fruits de la passion Glace à la vanille Glace à la banane Sauce au chocolat grand cru Nougatine d'amandes	
Flan caramel aux fèves tonka 🍷	CHF 11.-
Boule de Berlin à la confiture de goyave 🍷	CHF 3.20
Tranche de gâteau à l'ananas et aux noix	CHF 5.90
Cupcake aux carottes et à la noix de coco	CHF 5.90
Glace / Sorbet	CHF 3.50
Vanille Chocolat Noix de coco Banane Café Mangue Carambole Fruit de la passion	
Crème fouettée	
CHF 1.50	

🍷 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de ce menu.

Pour les petits creux et l'après-midi

Portion de frites de patate douce CHF 5.50
Dip curry-banane

Chips de bananes maison CHF 9.50
Crème acidulée à la coriandre

Croquettes de poisson de la Maison tropicale CHF 12.-
aux épices asiatiques
Fenouil cru | Mayonnaise à la limette et au sésame

Wrap de la Maison Tropicale au poulet CHF 16.50
Dés de poulet avec fruits tropicaux dans une galette de froment
Mayonnaise au curry et au chili | Salade du jardin
Pois chiches frits | Avocat

Wrap de la Maison Tropicale aux falafels CHF 16.50
Falafels au four servis dans une galette de froment
Salade du jardin | Pois chiches frits | Avocat

Sandwich ciabatta

Crème de cacahuètes | Salade de papaye | Roquette

- Fromage d'alpage CHF 9.50

- Jambon cru CHF 13.-

👉 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de ce menu.

Pour les petits creux et l'après-midi

Potage au maïs et au lait de coco CHF 13.-
Pain épicé au chili

Salade de la Maison tropicale CHF 24.-
Fruits exotiques | Beignets d'esturgeon
Filets de perche frits
- Plat principal CHF 34.-

Spécialités à l'esturgeon fumé CHF 28.-
Chutney de papaye
- Plat principal CHF 34.-

Tarte flambée CHF 18.-
Crème fraîche à la coriandre | Fromage de montagne affiné
Légumes à la papaye | Confiture d'oignons rouges

Tous nos desserts peuvent aussi être commandés l'après-midi.

👉 Vous trouverez une description des produits et des ingrédients à la fin de ce menu.

Vins

Apéritifs

"Hugo" au fruit de la passion Notre grand classique, préparé avec du vin mousseux suisse, du sirop de fleurs de su- reau et du fruit de la passion	CHF 11.-
Cocktail du jour	CHF 13.-

Vins blancs

	10 cl	75 cl
Chasselas Bielersee AOC 2017 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Berne, CH	CHF 7.50	CHF 45.-
"Le Savant" / Trésor 2015 Sauvignon gris, Cave de Genève, Satigny, Genève, CH	CHF 7.50	CHF 45.-

Vins rosés

"Œil de Perdrix" AOC 2017 Pinot noir, Cave Clavien SA, Sion, Valais, CH	CHF 6.90	CHF 42.-
Rosé de Gamay, Les Vallières 2017 Familie Serex, Satigny, Genève, CH	CHF 7.30	CHF 44.-

Vins

Vins rouges

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

Boissons

"Fruité"		CHF 7.90
Jus de fruits frais du jour		
Cocktail d'anniversaire Maison tropicale		CHF 8.50
Drink banane-noix de coco Poivre cubèbe		
Jus de fruits aux épices avec touche exotique		CHF 8.50
Jus de fruits exotiques Epices		
Thé glacé maison		CHF 4.50
Rafraîchissant, avec une touche d'originalité		
Limonade de la Maison tropicale		CHF 3.80
Avec de la goyave 🍌, de la mangue et de l'ananas		
Eau de Frutigen Eau en carafe	50 cl	CHF 3.-
Plate ou pétillante	100 cl	CHF 5.-
Adelbodner	33 cl	CHF 4.60
Plate ou pétillante		
Adelbodner Citro	33 cl	CHF 4.70
Coca-Cola Classic ou Zero		
Rivella Rouge ou Bleu		
Jus de pomme Apfelschorle		
Bière Rugenbräu Spéciale (pression)	20 cl	CHF 3.40
	30 cl	CHF 4.70
	50 cl	CHF 6.50
Bière Zwickel Rugenbräu	33 cl	CHF 6.-

Boissons

Bière Rugenbräu sans alcool	33 cl	CHF 5.50
Café Espresso Café au lait		CHF 4.30
Cappuccino		CHF 4.70
Chocolat Ovomaltine, chaud ou froid		CHF 4.30
Latte Macchiato		CHF 5.60
Thé/infusion		CHF 4.80
Sélection de thés de la marque Länggassee Menthe, Jasmin Pearl, Berner Rosen, Ginger Lemon, Earl Grey, Verveine, Rooibos Bourbon, Indian Chai		

Description des produits et des ingrédients

Calamondin: croisement entre la mandarine et une variété de kumquat, cet agrume originaire de Chine est cultivé aujourd'hui essentiellement aux Philippines, où il est appelé "calamansi". A maturité, la peau et la chair des fruits du calamondin sont de couleur orange; ils ont un goût doux-amer, semblable au kumquat.

Falafel: boulette frite aux haricots ou aux pois chiches, aux fines herbes et aux épices, qui se déguste surtout en en-cas. Ce mets est issu de la cuisine arabe.

Goyave: fruit tropical à chair blanche, jaune ou rose selon la variété, très parfumé et particulièrement riche en vitamine C. La goyave, qui est en réalité une baie, pousse sur un arbre généreux en fruits, le goyavier. Il en existe de nombreux exemplaires à la Maison tropicale de Frutigen. Riche en pectine, la goyave convient bien pour la préparation de desserts et de confitures.

Gremolata: mélange à base d'herbes aromatiques, d'épices, de citron et d'ail issu de la tradition culinaire lombarde.

Sauce Hoisin: sauce épaisse de couleur sombre, issue de la cuisine chinoise et vietnamienne, au goût prononcé plutôt sucré. On la fabrique à partir de fèves de soja fermentées, de sucre, de farine de froment, d'ail, de vinaigre et de chili notamment.

Lenker Berg Bleu: raffiné, ce fromage à la crème à pâte mi-dure, persillé de manière irrégulière, est fabriqué dans la Lenk.

Quinoa: pseudo-céréale sans gluten. Il en existe plusieurs variétés, dont les graines peuvent être blanches, rouges ou noires. Le quinoa est riche en acides aminés essentiels, en sels minéraux et en vitamines B (acide folique, notamment). On l'appelle également "le blé des Incas" car il était déjà cultivé et considéré comme une "plante miraculeuse" par ces derniers.

Tandoori: aussi appelé "Tandoori Masala". Harmonieux mélange d'épices indien, riche en arômes, utilisé dans les marinades de viande et de poisson. A la Maison tropicale, nous le transformons en beurre avec de nombreux autres aromates et l'utilisons dans nos gratins. Se marie très bien avec l'esturgeon.

Tonka: ou fève tonka. La fève tonka n'est en réalité pas une fève, mais la graine contenue dans le fruit du teck brésilien qui a été mise à sécher pendant plusieurs mois. Les fèves tonka s'utilisent râpées ou bouillies. Elles ont un arôme sucré légèrement amer qui rappelle la vanille, les amandes, le caramel et le bois de réglisse.

Wasabi: raifort japonais, saveur piquante et très aromatique. En Europe, il est habituellement disponible sous forme de poudre ou de pâte.

Informations sur les produits/ingrédients

Viande: Sauf indication contraire, nous n'utilisons que de la viande suisse

Poisson: Esturgeon, perche, sandre, ombre et caviar de la Maison tropicale de Frutigen

Substances allergènes

Nos plats sont élaborés selon des recettes classiques et modernes. Nous utilisons pour ce faire des ingrédients susceptibles de poser problème aux personnes allergiques. Les ingrédients suivants et produits fabriqués avec ces ingrédients peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables:

- Céréales contenant du gluten comme le froment, le seigle, l'orge, l'avoine et l'épeautre.
- Lait (y compris lactose), œufs, crustacés, poissons, soja, arachides, graines de sésame, céleri, moutarde.
- Noix, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, amandes, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches.
- Sulfites (E 220-224, 226-228) en concentration de plus de 10 mg rapportée à l'aliment prêt à consommer.

En cas d'intolérance ou d'allergie, nous vous préparons volontiers des plats adaptés. Veuillez vous adresser au personnel de service.