

Bankettvorschläge 2021

Bankettvorschläge ab 10 Personen

Tropenhaus Frutigen – Erleben Sie das grüne Wunder!

Lassen Sie sich durch die Vielfalt unseres Tropengartens, unserer Fischzucht und durch das reichhaltige Angebot an regionalen Produkten begeistern. Geniessen Sie unsere aussergewöhnlichen und leckeren Kombinationen im einmalig tropischen Ambiente.

Gerne beraten wir Sie auch individuell und stellen Ihnen auf Ihre Wünsche abgestimmte Menus zusammen.

Sorgfältig ausgewählte Produkte repräsentieren mit jedem Gericht die Philosophie des Hauses:

Tropische Inspirationen

Die Küche verwendet und verarbeitet viele der Produkte, die hier im Tropenhaus wachsen und gedeihen. Somit erhält jedes Gericht eine aussergewöhnliche, tropische Note.

Nachhaltigkeit

Wir achten auf nachhaltig produzierte Zutaten.

Regionalität

Fleisch und Fisch kommen ausschliesslich aus der Region und der Schweiz.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Wissenswertes

Unsere Menus können flexibel mit anderen Gerichten ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie, dass in diesem Fall Preisänderungen möglich sind.

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Bei besonderen Wünschen wie vegetarische, vegane oder allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchenteam eine passende Alternative zum gewählten Menu der Gruppe zusammenstellen.

Vorbereitung

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, bitten wir Sie bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass um folgende Details:

- Apéro – und Menuwahl
- Weinauswahl
- Anzahl Personen inklusive Kinder, Vegetarier oder Allergiker

Als Rechnungsgrundlage verwenden wir die 2 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl. Bei einer höheren Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Gästezahl verrechnet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Apéros im Tropenhaus

Der «Kleine»

Scharfe Gewürznüsse, Kochbananenchips mit Koriandersauerrahm pP 6.–

Der «Regionale»

Gefüllte Ciabattabrote mit regionalen Spezialitäten, geschnitten

- Hobelkäse | Erdnusscreme | Papayasalat | Rucola
- Bauernschinken | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola
- Rohschinken | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola
- Mousse von geräuchertem Tropenhaus Stör | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola pP 11.–

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner, Schernelz, Bern 75 cl 59.–

Der «Typische»

Rauchstörpraline im Malzbrotmantel

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo 🍷

Bananenchips und Gewürznüsse

Gebackene Champignons mit Kokos-Curry-Dip

Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce pP 25.–

Weinempfehlung: Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH 75 cl 46.–

Der «Spezielle»

Kaviarbrötchen mit luftgetrocknetem Schinken und Papayachutney

Süsskartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut 🍷

Mango Gazpacho 🍷 | Felchenceviche mit Avocado-Crème pP 27.–

Weinempfehlung: «Dieu de Viège», Familie Chanton, Wallis / CH 75 cl 49.–

Der «Ausgiebige»

Felchenceviche mit Avocado-Crème | Ciabattabrote verschieden gefüllt | Freiland Ei mit Oliventapenade und Passionsfruchtsenf

Mango Gazpacho 🍷 | Gebackene Champignons mit Kokos-Curry-Dip

Stör & Eglifilets im Tempuramantel mit Mangosenfsauce | Bananenchips und Gewürznüsse

Süsskartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut 🍷 pP 39.–

Weinempfehlung: Chardonnay AOC Malans Barrique, Peter Wegelin, Scadenagut, Malans / CH 75 cl 69.–

🍷 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

Apéros im Tropenhaus

Gerne können Sie sich Ihren Apéro auch aus unseren Apérokomponten individuell zusammenstellen – oder mit den vorgeschlagenen Apéro-Varianten ergänzen

Kaviarbrötchen mit luftgetrocknetem Schinken und Papayachutney	pro Portion	8.–
Felchenceviche mit Avocado-Crème	pro Portion	10.–
Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce	pro Portion	8.–
Ciabatta verschieden gefüllt und geschnitten	pro Stück	9.–
Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo 🌿	pro Glas	5.–
Gebackener Champignon mit Kokos-Curry-Dip	pro Stück	5.–
Süßkartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut 🌿	pro Portion	6.–
Freiland Ei mit Oliventapenade und Passionsfruchtsenf	pro Portion	6.–

🌿 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

Kaviar Apéro

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 | Wachtel Ei 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.

Dazu empfehlen wir

Gerne beraten wir Sie individuell und erstellen Ihnen, auf Ihr Menu abgestimmt, die ideale Weinbegleitung.

Weine weiss

Dieu de Viège AOC

Fendant, Gewürztraminer, Chardonnay, Johannisberg
Familie Chanton, Visp, Wallis / CH

Aromatisch würzig, geprägter Rosenduft, Harmonie pur im Abgang

75 cl 49.–

Chardonnay AOC Malans Barrique

Chardonnay

Peter Wegelin, Sccadenagut, Malans, Graubünden / CH

Delikate Exotik- und Barriquenoten, ein sehr konzentrierter Wein, füllig am Gaumen,
mit wunderbarer mineralischer Länge

75 cl 69.–

Weine rosé

"Oeil de Perdrix" AOC

Pinot Noir

Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH

Fruchtig, rassig, samtig – so präsentiert sich unser "Rebhuhnauge" mit der typischen lachsroten
Farbe und der dezenten Pinot Noir-Aromatik

75 cl 42.–

Rosé de Gamay, Les Vallières

Rosé

Cave Les Vallières, Famille Serex, Satigny, Genf / CH

Nach einer leichten Mazeration direkt nach dem Pressen der
Gamaytrauben reift dieser Rosé zu einem frischen und fruchtigen
Sommerwein par Excellence heran. Ein idealer Begleiter zum Apéro und
leichten Vorspeisen.

75 cl 44.–

Weine rot

Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavier, S. A., Sion, Wallis / CH Ein klassischer sehr fruchtbetonter Pinot Noir mit Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren; eleganter und mittelkräftiger Körper; nach dem Abklingen des Tannins feiner Cassis und Veilchengeschmack	75 cl 44.–
Merlot Barrique AOC 2014 Cave biber, Salgesch, Wallis / CH Kräftiger, würziger Geschmack nach Pflaumen, Waldbeeren und Schokolade, im Gaumen gehaltvoll mit seidigen Tanninen.	75 cl 69.–
Pinot Noir AOC Malans Peter Wegelin – Scadenagut, Malans, Graubünden / CH Dieser Wein zeigt Komplexität, die Tannine sind burgundisch fein mit dem nötigen Saft und cremigen Schmelz; Weichselkirschen, Tabak und feine Gewürznoten dominieren	75 cl 69.–
Malbec Bielersee AOC Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH Mittelschwer, würzig, lang anhaltender Wein, Aromen nach Zedernholz, Brombeeren und Duft nach Pfeffer.	75 cl 79.–
"Quattromani" Ticino DOC G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini, Tessin / CH Die Trauben auserlesener, alter Rebstöcke werden bei jedem Produzenten separat gekeltert. Der Wein wird über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Man erkennt Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze und dunkle Schokolade.	75 cl 93.–

Dazu empfehlen wir

Apérogetränke

Hausgemachter Gewürzfruchtsaft 100 cl 29.–
Fruchtsaftmischung mit tropischen Gewürzen

Fruchtiger 100 cl 29.–
Fruchtsaftmischung mit Anteil an frischen Früchten

Tropenlimonade 100 cl 13.–
Hausgemachte Limonade ganz nach Tropenhaus Art

Orangensaft 100 cl 14.–
100 % Fruchtanteil

Adelbodner Mineralwasser 100 cl 9.–
mit und ohne Kohlensäure

Passionsfrucht-Hugo 10 cl 11.–
Holunderblütensirup, Passionsfrucht, Minze, Mauler

Mauler brut & Cie, Môtier, Neuenburg / CH 75 cl 43.–
Pinot noir, Chardonnay, Chenin, Colombard
Goldgelbe Farbe, Bukett nach Nüssen, Pfirsich und Honig

Charles Heidsieck Brut Réserve AOC 75 cl 99.–
Reims, F
Dieser Brut Réserve reifte 3 Jahre lang im Kreidekeller. Mit einem goldenen Kleid und einem Bouquet aus Brioche und geröstetem Kaffee erscheint er schon im Glas als einzigartig. Harmonisch am Gaumen, mit Aromen sonnengereifter Mangos, Aprikosen, sowie Trockenfrüchten kann die Struktur als präzise und cremig mit Tiefe beschrieben werden.

Alkoholfrei

Adelbodner Mineralwasser 100 cl 9.–
mit und ohne Kohlensäure

Frutigwasser 100 cl 5.–
mit und ohne Kohlensäure

Diverse Süssgetränke 100 cl 11.–
Coca Cola, Rivella rot, blau, Eistee etc.

Bier

Rugenbräu Spezial offen 30 cl 4.70

Rugenbräu Zwickel in der Bügelflasche 33 cl 6.–

Menuvorschläge

Geniessermenu "gestört" in 2 Gängen

Auswahl unserer Störprodukte kalt/warm inklusive 5 g Oona Kaviar, serviert mit einer Auswahl passender Beilagen.

Das ganz besondere Erlebnis für Stör-Freunde und alle die es noch werden wollen.

Kaviarbrötchen | Kaviarbutterschnee | Kaviarsalz

65.–

Geniessermenu "surprise"

Unser Küchenchef überrascht Sie mit einem Menu aus regionalen und tropischen Produkten, immer mit frischen Fischen aus dem Tropenhaus, Fleisch vom Walliser Eringer Rind und natürlich etwas von unserem köstlichen Oona Kaviar.

3-Gang 69.–

4-Gang 83.–

5-Gang 95.–

Geniessermenu "saisonal"

Saisonales 3-Gang –Menu mit Eglifilet im Hauptgang, inklusive Vorspeise & Dessert

45.–

Friandises

Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee, dazu 3 hausgemachte Pralinés mit tropischer Füllung

9.50

🌿 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

Menuvorschläge

Menu 1

Saisonaler Blattsalat Mango-Passionsfrucht-Dressing Bananenchips		
Schweinsnierstück mit Togarashigewürz 🌿 Pak Choi Süsskartoffelpüree		
Sticky Reis 🌿 Mangoeis Kokos-Espuma		34.–
	Ohne Dessert	29.–
Weinempfehlung: Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH	75 cl	44.–

Menu 2

Saisonaler Blattsalat Mango-Passionsfrucht-Dressing Bananenchips		
Gebratene Pouletbrust Gewürz-Jus Tropischer Cous Cous		
Guaven - Crème brûlée 🌿		39.–
Weinempfehlung: «Oeil de Perdrix» AOC, Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH	75 cl	42.–

Menu 3

Tomaten Büffel Mozzarella Zitronenconfit Korianderöl		
Störfilet mit indischem Tandoori – Gewürz 🌿 Papaya Kokosmilchschaum		
Gewürz Schokoladenkuchen Kalamansi Sorbet Bananen		48.–
Weinempfehlung: Malbec Bielersee AOC 2016, Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH	75 cl	79.–

Menu 4

Mais-Kokossuppe Gewürzbrot		
Kalbshohrücken Sous Vide gegart Ceylon Spinat Zitronen-Harissa Kartoffeln		
Weisse Schoggi Mousse Guaven Eis Passionsfrucht		53.–
Weinempfehlung: Merlot «Barrique AOC, Cave Biber, Salgesch, Wallis / CHF	75 cl	69.–

Menu 5

Eisbergsalat Erdnussdressing Papayachutney Alpkäse		
Tropenhaus-Felchenfilet Papaya Quinoa 🌿		
Pandanuss Espuma Mangoeis Granatapfel Kaffee-Kirschen		55.–
Weinempfehlung: «Trésor» AOC, Cave de Genève, Satigny, Genf / CH	75 cl	45.–

🌿 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

Menuvorschläge

Menu 6

Tomaten | Büffel Mozzarella | Zitronenconfit | Korianderöl

Tropenhaus Curry Risotto | Pak Choi | Papaya-Chutney

Guaven Crème brûlée 34.–

Weissweinempfehlung: «Dieu de Viège», Familie Chanton, Wallis / CH 75 cl 49.–

Rotweinempfehlung: Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH 75 cl 44.–

Menu 7

Zitronengras-Kokossuppe | Edamame 🌱 | Sesamöl

Pochiertes Freiland Ei | Ceylon Spinat | Kartoffel Espuma

Gewürz Schokoladenkuchen | Kalamansi Sorbet | Bananen 34.–

Weissweinempfehlung: Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Bern / CH 75 cl 46.–

Rotweinempfehlung: Merlot «Merlot «Barrique AOC, Cave Biber, Salgesch, Wallis / CHF 75 cl 69.–

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem tropischen Dessertbuffet pro Menu zusätzlich 18.–

🌱 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

Produktklärung

Edamame: Unreife, grüne Sojabohne mit nussig, voller, leicht süsser Aromatik.

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.

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.

Maniok: Auch Yuca genannt. Sehr stärkehaltige Wurzelknolle, welche in den Tropen und Subtropen angebaut wird. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, auch in der afrikanischen Küche sehr beliebt. Geschmacklich erinnert Maniok an unsere Kartoffel.

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.

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.

Kalamansi: Stammt aus China und ist eine Kreuzung aus Mandarine und Kumquat. Besonders reich an Vitamin C, Eisen, Kalzium und Phosphor.

Sticky Reis: Ist ein typisches thailändisches Dessert, bei dem der asiatische Klebereis gedämpft und dann mit einem Kokossirup mariniert wird.