

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.

Egli, Zander, 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.

Kaviar Portionen

N° 103 – traditionnel, 5 g Kaviar	17.–
N° 103 – traditionnel, 10 g Kaviar	32.–
N° 102 – jeune, 5 g Kaviar	20.–
N° 102 – jeune, 10 g Kaviar	38.–
Osietra Carat, 5 g Kaviar	22.–
Osietra Carat, 10 g Kaviar	42.–

Als Beilagen servieren wir Ihnen

-Toast | Butter

-Buchweizenblinis | Wachtelei aus Frutigen

-Knäckebrot | Honig-Senfrahm

Kaviar Dosen

N° 103 – traditionnel, 20 g Kaviar	62.–
N° 103 – traditionnel, 30 g Kaviar	92.–
N° 103 – traditionnel, 50 g Kaviar	150.–
N° 103 – traditionnel, 125 g Kaviar	360.–
N° 102 – jeune, 50 g Kaviar	170.–
Osietra Carat, 50 g Kaviar	185.–
Osietra Carat, 100 g Kaviar	345.–

Zum Kaviar in der Dose servieren wir Ihnen eine Vielzahl passender Beilagen.

Vorspeisen

Alle Preise in CHF

Tropischer Blattsalat Tropisches Dressing Bananenchips	9.50
Rindstatar Senf Glace Focaccia - als Hauptgang	28.– 36.–
Gratinierter Ziegenkäse Papaya Kräutersalat	18.–
Zitronengras-Suppe Korianderöl Eglifilet	16.–
Tropenhausalat gebackene Stör- und Egliskusperli Mangosenf - als Hauptgang	24.– 36.–
Spezialitäten vom Rauchstör Papayachutney - als Hauptgang	28.– 34.–
Hausgemachte Bananenchips Koriandersauerrahm	9.50

👉 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Hauptgänge

Gebackene Tropenhaus Egli & Störknusperli Zitronen-Harissa-Kartoffeln Wasabimayo	29.– / 38.–
Wiener Schnitzel Tropischer Kartoffel Salat Papaya Chutney	38.–
Vegetarische Rahmen (Asiatische Nudelsuppe) Ei Pakchoi Pilzen	32.–
Sautiertes Störfilet Tandoori 🍷 Papaya Kokosmilch-Schaum	36.–
Entrecote mit La Lot Butter Tropisches Gemüse Pommes Frites	42.–
Maispoularden-Schenkel Cous-Cous Tropisches Gemüse Koriander	32.–
Gestörte Platte (ab 2 Pers./auf Anfrage) Warme und kalte Spezialitäten mit Stör und Produkten aus dem Tropengarten. Inklusive Beilagen und 5 g Kaviar pro Person.	pP 65.–

🍷 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Dessert

Eiskaffee aufgeschlagene Kaffeeglace Amaretto Pandanus-Vanille-Rahm 🌿	12.–
Lauwarmer Schoggi Kuchen Passionsfrucht Kokos Glace	14.–
Berliner mit Guaven-Konfitüre 🌿	3.20
Mango Mousse Ananas Sorbet Crumble	12.–
Glace / Sorbet Vanille Schoggi Kokos Banane Kaffee Mango Ananas Passionsfrucht	3.50
Rahm	1.50

🌿 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Tropischer Blattsalat	9.50
Tropisches Dressing Bananenchips	
Hausgemachte Bananenchips	9.50
Koriandersauerrahm	
Zitronengras Suppe	16.–
Egli Korianderöl	
Spezialitäten vom Rauchstör	28.–
Papayachutney	
- als Hauptgang	34.–
Ciabatta Sandwich	
Wasabi Mayonaise Papayasalat Rucola	
- Alp Hobelkäse	9.50
- Rohschinken	13.–
Tropenhaussalat	24.–
gebackene Stör- und Egliknusperli Mangosenf	
- als Hauptgang	36.–
Portion Süsskartoffel Pommes-Frites	5.50
Wasabi Mayonnaise	

Dessert Nachmittag

Berliner mit Guaven-Konfitüre 🍷	3.20
Stück Ananas-Nusskuchen	5.90
Eiskaffee aufgeschlagene Kaffeeglace Amaretto Pandanus-Vanille-Rahm 🍷	12.-
Glace / Sorbet Vanille Schoggi Kokos Banane Kaffee Mango Ananas Passionsfrucht	3.50
Rahm	1.50

Weineempfehlung

Alle Preise in CHF

Apéritif

Passionsfrucht „Hugo“ Unser Apéroklassiker mit Schweizer Schaumwein, Holunderblütensirup und Passionsfrucht		11.–
Tagescocktail		13.–

Weiss

	10 cl	75 cl
Chasselas Bielersee AOC 2019 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	7.60	45.–
Trésor 2019 Sauvignon blanc, Cave de Genève, Satigny, Genf, CH	7.50	45.–

Rosé

"Oeil de Perdrix" AOC 2018 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	6.90	42.–
Rosé de Gamay, Les Vallières 2017 Familie Serex, Satigny, Genf, CH	7.30	44.–

Weinempfehlung

Rot	10 cl	75 cl
Roter Spiezer 2018 Pinot Noir, Rebbaugen, Spiez, Bern, CH	10.–	62.–
Pinot Noir de Sion AOC 2018 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	7.50	44.–
Merlot "Il Rubino" IGT 2017 Adriano Kaufmann, Beride, Tessin, CH	9.50	59.–

Getränke

„Fruchtiger“ Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		7.90
Tropischer Eistee aus Fruchtfleisch der Kaffeebohne Cascara		4.50
Gewürzfruchtsaft mit tropischem Flair Tropische Fruchtsäfte Gewürze		8.50
Hausgemachter Eistee Erfrischend, mit dem gewissen Etwas		4.50
Tropenhaus Limonade hausgemacht Tropisch, fruchtig mit Guave 🥭, Mango und Ananas		3.80
Tropenhaus Guavenschorle		3.80
Frutigwasser Hahnewasser mit oder ohne Kohlensäure	50 cl 100 cl	3.– 5.–
Adelbodner mit oder ohne Kohlensäure	33 cl	4.60
Adelbodner Citro / Orange Coca Cola Classic, Zero Rivella rot, blau Süßmost Apfelschorle	33 cl	4.70
Rugenbräu Spezial (Offenausschank)	20 cl 30 cl 50 cl	3.40 4.70 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	6.–
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	5.50

Getränke

Kaffee Espresso Milchkaffee	4.30
Cappuccino	4.70
Schoggi Ovo heiss oder kalt	4.30
Latte Macchiato	5.60
Frutiger Terroir Kaffee	6.90
10% echter Frutiger Terroir Kaffee der Art Arabica aus dem Tropenhaus. 9% Canephora aus Indien 81% Arabica aus Brasilien und Indien	
Cafethek Frutiger Kaffeepfad Kaffee	5.50
35% Arabica, 63% Canephora, 2% Liberia	
Tee	4.80
Auswahl an Länggasstee: Menthe, Jasmin Pearl, Berner Rosen, Ginger Lemon, Earl Grey, Verveine, Rooibos Bourbon, Indian Chai	
Hauseigene Tees aus dem Tropengarten	
Papayatee	5.80
Gewürztee	5.80
Bananentee	5.80
Kaffeetee	5.80

Produkterklärung 🙌

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.

Pandanus: Auch Pandanpalme genannt. Ist im tropischen Asien, von Südindien bis nach Neuguinea, ein beliebtes Aromamittel. Geruch und Geschmack sind schwer zu beschreiben, etwas heuartig, vanillig, nussig intensiv. In der Thaiküche werden Pandanusblätter auch gelegentlich als duftende Verpackung für Fleisch verwendet. Bei uns werden sie eingelegt und ausgekocht, um das besondere Aroma zu gewinnen.

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.