

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.

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.

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 titanfarben 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 Roggen 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 < 1 % 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 Rogen 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 4 % 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.

Tropenhaus Menu

Zander Tatar - Frutigen
Kohlrabi | Ponzu | Jalapenio Espuma
22

Entenleber - Frankreich
Kürbis | Passionsfrucht
28

Felchenfilet - Frutigen
Kartoffel | Schnittlauch | Oona Caviar Osietra Carat
32

Duo vom Wagyu Beef - Luzern
Kimchi | Sushi Reis | Sesam
58

Matcha
Shiso | Weisse Schoggi | Rhabarber
16

Menu 5-Gang 106
Menu 4-Gang 94
Menu 3-Gang 79

A la Carte

Saisonaler Blattsalat Tropisches Dressing Bananenchips	9.50
Entenleber Kürbis Passionsfrucht	28
Tomaten Avocado Oliven	18
Zander Tatar Kohlrabi Ponzu Jalapenio Espuma	22
Ribel Mais Chicken – Luma Maniok Fenchel Curry Yuzu	39
Maniok Curry Yuzu Fenchel -als Vorspeise	32 18
Tandoori Stör- Frutigen Papaya Kokosmilch-Schaum	38
Variation von der Guave Banane Apfel-Zitronengras Sorbet	14
Saisonale hausgemachte Glace/Sorbets bitte fragen sie beim Service nach den aktuellen Sorten	3.50
Käse der Saison 4 Sorten Schweizer Rohmilchkäse Papaya Chutney	19

Weinempfehlung

Apéritif

Passionsfrucht „Hugo“ 11
Unser Apéroklassiker mit Schweizer Schaumwein,
Holunderblütensirup und Passionsfrucht

Tagescocktail 13

Champagner

10 cl 75 cl

Charles Heidsieck Brut Réserve AOC 16 99
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims/Champagne

Weiss

10 cl 75 cl

Chasselas Bielersee AOC 2019 7.60 49
Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH

Trésor AOC 2019 7.50 45
Sauvignon Gris, Cave de Genève, Satigny, Genf, CH

Dieu du Viège AOC 2017 7.90 49
Familie Chanton, Visp, Wallis, CH

Weisser Spiezer AOC 2018 7.60 52
Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH

Rosé

„Oeil de Perdrix“ AOC 2018 6.90 42
Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH

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

Weinempfehlung

Rot	10 cl	75 cl
Roter Spiezer 2018 Pinot Noir, Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH	10	62
Pinot Noir de Sion AOC 2018 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	7.50	44
Humagne Rouge AOC 2016 Kellerei Chanton, Visp, Wallis, CH	9.80	64
Syrah AOC 2017 Familie Chanton, Visp, Wallis, CH	9.80	59
Merlot „Il Rubino“ IGT 2017 Merlot, Adriano Kaufmann, Beride TI, 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 Hahnwasser Mit und ohne Kohlensäure	50 cl 100 cl	3 5
Adelbodner Mit und ohne Kohlensäure	33 cl	4.60
Adelbodner Citro / Orange Coca Cola Classic, Zero Rivella rot, blau Süssmost Apfelschorle	33 cl	4.70
Rugenbräu Spezial (offen)	20 cl 30 cl 50 cl	3.40 4.70 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	6
Rugenbräu Alkoholfrei	33 cl	5.50

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

Digestif

Klassische Begleitung zum Kaviar	2 cl	4 cl
Xellent Swiss Vodka (40%), CH	9	15
Absolut "Elyx" (42 %), S	10	18
Beluga Silver Line Vodka (40 %), RUS	11	19
Hochwertiges aus Schottland & Japan		
Single Malt Bruichladdich „Rocks“, (46 %), GB	10	16
Ardbeg 10J. (46 %), GB	11	17
Adelphi (40%), GB	6	10
Adelphi Fascalale (46%), GB	12	18
Hochwertiges aus der Schweiz		
Swiss Highland Whisky (46 %), Interlaken	19	28
Swiss Highland Whisky „Ice Label“ (59 %), Interlaken	29	39

Rhum	2 cl	4 cl
Rhum blanc J. Bally (50%), Martinique	8	14
Ron Zacapa, Solera Grand Reserva (40%), Guatemala	10	18
Rum Cruzan, Single Barrel (40%), US Virgin Islands	10	18
Organic Premium Rum, J. Farthofer (40%), AT	12	19
Rhum J. Bally Millé. 1998 (43%), Martinique	13	21
Rhum J. M. XO (45%), Martinique	14	25
Dictador XO, Insolent(40 %), Kolumbien	17	27
Rhum J.M. XO (43%), Martinique	19	31
Diplomatico Reserva (40%), Venezuela	11	19
Gebranntes		
Berner Rose (40%), Zürcher, Port, CH	8	14
Jahrgangs-Kirsch (40 %), Zürcher, Port, CH	8.50	15
Vieille Prune (40 %), Zürcher, Port, CH	8.50	15
Vieille Williams (38 %), Zürcher, Port, CH	9	16
Damassine (40 %), Zürcher, Port, CH	10	18
Willisauer Kernobst (37.5%), CH	4	7
Willisauer Kirsch (37.5%), CH	5	8
Willisauer Zwetschge (37.5%), CH	4.50	7.50
Grappa Chardonnay Barriques (41%), Verona, I	7	13
Grappa di Prosecco (40 %), I	9	16
Grappa Amarone della Valpolicella (40%), Verona, I	7.50	14
Grappa Sarti Gran Riserva (43%), Venetien, I	6.50	12

Produktklärung

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!

Hoisin-Sauce: Ist eine dickflüssige, dunkle Sauce aus der chinesischen bzw. vietnamesischen Küche. Eher süßliche und recht kräftige Sauce. Hauptbestandteile sind vor allem fermentierte Sojabohnen, Zucker, Weizenmehl, Knoblauch, Essig und Chilis.

Lenker Berg Bleu: Edler Blauschimmelkäse aus der Lenk. Halbharter Rahmkäse, unregelmässig mit Schimmel überwachsen.

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.

Tonka: Oder Tonkabohne. Sind eigentlich keine Bohnen, sondern die über Monate getrockneten Samen der Früchte des Tonkabohnenbaumes. Sie werden fein gerieben oder ausgekocht. Sie haben süßlich, leicht bittere Aromen die an Vanille, Mandeln, Karamell und Süssholz erinnern.

Deklaration

Fleisch Frankreich und 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:

- Glutenhaltiges 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.