

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

👉 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte.

Hauptgänge

Gebackene Tropenhaus Egli & Störknusperli Zitronen-Harissa-Kartoffeln I Wasabimayo	29.– / 38.–
Wiener Schnitzel Tropischer Kartoffel Salat I Papaya Chutney	38.–
Vegetarische Rahmen (Asiatische Nudelsuppe) Ei I Pakchoi I Pilzen	32.–
Sautiertes Störfilet Tandoori 🍷 Papaya I Kokosmilch-Schaum	36.–
Entrecote mit La Lot Butter Tropisches Gemüse I Pommes Frites	42.–
Maispouarden-Brust Cous-Cous I Tropisches Gemüse I Koriander	36.–
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.–

Dessert

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

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	
- Gruyere Käse	9.50
- Rohschinken	13.–
Tropenhaussalat	24.–
gebackene Stör- und Egliknusperli Mangosenf	
- als Hauptgang	36.–
Portion Süsskartoffel Pommes-Frites	5.50
Wasabi Mayonaise	

Dessert Nachmittag

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

Weinempfehlung

Alle Preise in CHF

Apéritif

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

Tagescocktail 13.–

Weiss

10 cl 75 cl

Chasselas Bielersee AOC 2019 7.60 45.–
Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH

Trésor 2019 7.50 45.–
Sauvignon blanc, Cave de Genève, Satigny, Genf, 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, 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“		7.90
Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		
Tropischer Eistee		4.50
aus Fruchtfleisch der Kaffeebohne Cascara		
Gewürzfruchtsaft mit tropischem Flair		8.50
Tropische Fruchtsäfte Gewürze		
Hausgemachter Eistee		4.50
Erfrischend, mit dem gewissen Etwas		
Tropenhaus Limonade hausgemacht		3.80
Tropisch, fruchtig mit Guave 🍌, Mango und Ananas		
Tropenhaus Guavenschorle		3.80
Frutigwasser Hahnwasser	50 cl	3.–
mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	5.–
Adelbodner	33 cl	4.60
mit oder ohne Kohlensäure		
Adelbodner Citro / Orange	33 cl	4.70
Coca Cola Classic, Zero Rivella rot, blau		
Süssmost Apfelschorle		
Rugenbräu Spezial (Offenausschank)	20 cl	3.40
	30 cl	4.70
	50 cl	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
Kaffeete	5.80

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.

Harissa: Aus Nordafrika stammende Gewürzpaste. Im Tropenhaus als trockene Gewürzmischung. Enthält hausgemachten Papayapfeffer.

Pandanus: Auch Pandanpalme genannt. Ist im tropischen Asien, von Südin-dien 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 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.