

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 und Egli 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 und Egli in den Becken.

Egli, 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 Rogen 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 unserem saisonalen Kaviar-Überraschungsmenu. Mindestens 50 g Kaviar, jeder Gang ein wahrer Genuss für Kaviarfreunde. 4-Gang Kaviarmenu CHF 222.- pro Person.

Tropenhaus Menü

N° 103 – traditionnel Kaviar- Frutigen

Variation von Randen I Sesam

24

Swiss Shrimp - Rheinfelden

Kürbis I Safran Aprikose

26

Kartoffel Gnocchi

Schwarzer Trüffel I Parmesan Espuma I Eierschwämmli

22

Holzen Wollschwein – Ennetbürgen

Hoisin Jus I Topinambur I Federkohl

48

Swiss Chocolate

Variation von Tropischen Früchten

19

Menu 5-Gang	106
Menu 4-Gang (ohne Kaviar)	94
Menu 3-Gang (Vor-, Haupt-, und Nachspeise, ohne Kaviar)	79

A la Carte

Saisonaler Blattsalat	9.50
Tropisches Dressing Bananenchips	
Swiss Shrimp – Rheinfelden	26
Kürbis Safran Aprikose	
Variation von Randen	18
Yuzu Kaviar Sesam Kräuter	
Holzen Wollschwein – Ennetbürgen	48
Hoisin Jus Topinambur Federkohl	
Kartoffel Gnocchi	36
Schwarzer Trüffel Parmesan Espuma Eierschwämmli	
-als Vorspeise	22
Tandoori Stör- Frutigen	38
Papaya Kokosmilch-Schaum	
Variation von der Guave	14
Banane Apfel-Zitronengras Sorbet	
Saisonale hausgemachte Glace/Sorbets	4.50
bitte fragen sie beim Service nach den aktuellen Sorten	
Käse der Saison	19
4 Sorten Schweizer Rohmilchkäse tropisches Chutney	

Weinempfehlung

Apéritif

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

Tagescocktail CHF 13.-

Champagner

	10 cl	75 cl
Charles Heidsieck Brut Réserve AOC Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims/Champagne	CHF 16.-	CHF 99.-

Weiss

	10 cl	75 cl
Chasselas Bielersee AOC 2018 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	CHF 7.60	CHF 49.-

„Le Savant“ / Trésor AOC 2015 Sauvignon Gris, Cave de Genève, Satigny, Genf, CH	CHF 7.50	CHF 45.-
--	----------	----------

Dieu du Viège AOC 2016 Familie Chanton, Visp, Wallis, CH	CHF 7.90	CHF 49.-
---	----------	----------

Weisser Spiezer AOC 2018 Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH	CHF 7.60	CHF 52.-
--	----------	----------

Rosé

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

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

Weinempfehlung

Rot	10 cl	75 cl
Roter Spiezer 2018 Pinot Noir, Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH	CHF 10.-	CHF 62.-
Pinot Noir de Sion AOC 2018 Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH	CHF 7.50	CHF 44.-
Humagne Rouge AOC 2016 Kellerei Chanton, Visp, Wallis, CH	CHF 9.80	CHF 64.-
Syrah AOC 2016 Familie Chanton, Visp, Wallis, CH	CHF 9.80	CHF 59.-
Merlot „Il Rubino“ IGT 2017 Merlot, Adriano Kaufmann, Beride TI, CH	CHF 9.50	CHF 59.-

Getränke

«Fruchtiger» Täglich frisch zubereiteter Fruchtsaft		CHF 7.90
Tropischer Eistee aus Fruchtfleisch der Kaffeebohne Cascara		CHF 4.50
Gewürzfruchtsaft mit tropischem Flair Tropische Fruchtsäfte Gewürze		CHF 8.50
Hausgemachter Eistee Erfrischend, mit dem gewissen Etwas		CHF 4.50
Tropenhaus Limonade hausgemacht Tropisch, fruchtig, mit Guave , Mango und Ananas		CHF 3.80
Frutigwasser Hahnewasser Mit und ohne Kohlensäure	50 cl 100 cl	CHF 3.- CHF 5.-
Adelbodner Mit und ohne Kohlensäure	33 cl	CHF 4.60
Adelbodner Citro Coca Cola Classic, Zero Rivella rot, blau Süssmost Apfelschorle	33 cl	CHF 4.70
Rugenbräu Spezial (offen)	20 cl 30 cl 50 cl	CHF 3.40 CHF 4.70 CHF 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	CHF 6.-
Rugenbräu Alkoholfrei	33 cl	CHF 5.50

Kaffee Espresso Milchkaffee	CHF 4.30
Cappuccino	CHF 4.70
Schoggi Ovo heiss oder kalt	CHF 4.30
Latte Macchiato	CHF 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	CHF 6.90
Cafethek Frutiger Kaffeepfad Kaffee 35% Arabica, 63% Canephora, 2% Liberia	CHF 5.50
Tee Auswahl an Länggasstee Menthe, Jasmin Pearl, Berner Rosen, Ginger Lemon, Earl Grey, Verveine, Rooibos Bourbon, Indian Chai	CHF 4.80
Hauseigene Tees aus dem Tropengarten Papayatee	CHF 5.80
Gewürztee	CHF 5.80

Digestif

Klassische Begleitung zum Kaviar

	2 cl	4 cl
Xellent Swiss Vodka (40 %), CH	CHF 9.-	CHF 15.-
Pure Green Organic Vodka (40 %), F	CHF 9.-	CHF 15.-
Absolut "Elyx" (42 %), S	CHF 10.-	CHF 18.-
Beluga Silver Line Vodka (40 %), RUS	CHF 11.-	CHF 19.-

Hochwertiges aus Schottland & Japan

Single Malt Bruichladdich „Rocks“, (46 %), GB	CHF 10.-	CHF 16.-
Single Malt Superstition 10J. (43 %), GB	CHF 11.-	CHF 17.-
Ardbeg 10J. (46 %), GB	CHF 11.-	CHF 17.-
Yamazaki 10J. (40 %), J	CHF 12.-	CHF 18.-

Hochwertiges aus der Schweiz

Swiss Highland Whisky (46 %), Interlaken	CHF 19.-	CHF 28.-
Swiss Highland Whisky „Ice Label“ (59 %), Interlaken	CHF 29.-	CHF 39.-

Rum

	2 cl	4 cl
Rhum blanc J.Bally (50 %), Martinique	CHF 8.-	CHF 14.-
Ron Zacapa, Solera Grand Reserva (40 %), Guatemala	CHF 10.-	CHF 18.-
Rum Cruzan, Single Barrel (40 %), US Virgin Islands	CHF 10.-	CHF 18.-
Pyrat Rum XO (40 %), Anguilla	CHF 11.-	CHF 19.-
Organic Premium Rum, J. Farthofer (40 %), AT	CHF 12.-	CHF 19.-
Rhum J.Bally Millé. 1998 (43 %), Martinique	CHF 13.-	CHF 21.-
Rhum J.M. XO (45 %), Martinique	CHF 14.-	CHF 25.-
Ron Flor de Caña, 18J (40 %), Nicaragua	CHF 15.-	CHF 26.-
Ron Zacapa Centenario XO (40 %), Guatemala	CHF 15.-	CHF 26.-
Dictador XO, Insolent(40 %), Kolumbien	CHF 17.-	CHF 27.-
Rhum J.Bally XO (43 %), Martinique	CHF 19.-	CHF 31.-

Gebranntes

Berner Rose (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.-	CHF 14.-
Jahrgangs-Kirsch (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Vieille Prune (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 8.50	CHF 15.-
Vieille Williams (38 %), Zürcher, Port, CH	CHF 9.-	CHF 16.-
Damassine (40 %), Zürcher, Port, CH	CHF 10.-	CHF 18.-
«Tschatscga», Amphore (45 %), A.Mathier et Fils SA, Salgesch, CH	CHF 10.-	CHF 18.-
Grappa Chardonnay Barriques (41%), Verona, I	CHF 7.-	CHF 13.-
Grappa di Prosecco (40 %), I	CHF 9.-	CHF 16.-
Grappa Amarone della Valpolicella (40%), Verona, I	CHF 7.50	CHF 14.-
Grappa Sarti Gran Riserva (43%), Venetien, I	CHF 6.50	CHF 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 Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir nur Fleisch aus der 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:

- 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 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.