

Genuss im Tropengarten – jetzt noch tropischer

Frutigen, 20. September 2016: Das **Restaurant Tropengarten** im Tropenhaus Frutigen ist noch tropischer geworden! Eingebettet zwischen beeindruckenden Bananenstauden, Papayabäumen und Orchideen besticht nicht nur das besondere Ambiente, sondern auch die Küche – eine Küche, die auf kürzestem Weg in die Tropen entführt und neu mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde.

Der Genuss in tropischem Ambiente ist im Tropenhaus Frutigen noch intensiver geworden: „Mit der Weiterentwicklung des Gastronomie-Bereiches haben wir das *Restaurant Tropengarten* tatsächlich in die Tropen verlegt“, verrät Marcel Baillods, CEO im Tropenhaus Frutigen. Der ganze Gastronomie-Teil wurde aus dem Wintergarten in den Tropengarten verlagert. „Der veränderte Grundriss steigert das tropische Erlebnis für unsere Gäste, das Restaurant ist nach dem Ausstellungsbesuch sowie am Abend einfacher zugänglich und das Konzept noch näher an unseren hauseigenen Produkten“, beschreibt Baillods. Aus den bisher zwei Restaurants wurde eine Einheit gebildet, die den perfekten Rahmen für Genuss höchster Qualität bietet, welche nun mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Umgeben von den Tropen ist ein unkomplizierter Ort zum Ausspannen, Geniessen und Verweilen entstanden.

Das *Restaurant Tropengarten* bietet Platz für 150 Gäste, aufgeteilt in diverse Oasen innerhalb des Tropengartens. Etwas erhöht, unter einem luftigen Dach und ganz in dunklem Holz gehalten, lädt die Kaviar-Lounge zur Degustation ein. Auch die kleinen Gäste finden ihr Glück: Nach einem Leckerbissen aus der Familienkarte spielen sie in der Nähe der Familientische im Spielbereich im Garten.

Tropisches Ambiente

Die Restauranteinrichtung wurde aus dem bestehenden tropischen Ambiente abgeleitet. Die Pflanzen wachsen organisch in das Restaurant hinein und dank dem weichen Licht sowie dem Klima wird der Restaurantaufenthalt gemütlich, ungezwungen und genussreich. Die Gäste sind regelrecht in der Tropenwelt eingebettet: Tische und Stühle aus Holz haben zwischen den Grünflächen und den hohen tropischen Gewächsen ihren Platz gefunden. Die Abendgäste gelangen durch den neuen Eingang auf eine von Pflanzen gesäumte Allee, die direkt zum Restaurant führt. Die ganze Einrichtung besticht durch ihre Grosszügigkeit inmitten des Tropengartens.

Tropische Küchen-Philosophie

Küchenchef Martin Strehle schildert die Küchen-Philosophie wie folgt: „Wir lassen uns täglich durch die hochwertigen Produkte aus der Fisch- und Kaviarzucht 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. „Wir kreieren Gerichte, die zu jeder Situation passen, immer versetzt mit einem Gruss aus den Tropen“, verspricht Küchenchef Strehle. Die *Tropische Bruschetta* erfrischt und stillt den kleinen Hunger, die *sautierten Eglifilets* aus der eigenen Zucht mit Vanille aus dem Tropenhausgarten verzaubern durch ihre feine Note und der *Kokos-Stör-Burger* überrascht durch seine mutige Kombination. Die Mittagskarte bietet zahlreiche einfache Snacks und Tropenhaus-Klassiker. Am Abend wird das Angebot durch exzellente Menus ergänzt.

Tropische Events und Tagungen

Auch die beliebten Tropenhaus-Events und Kindertage werden im *Restaurant Tropengarten* weitergeführt. Für individuelle Feste und Feiern oder spezielle Events bietet sich die Gastronomie im Tropenhaus Frutigen bestens an. Beispielsweise für das romantische Dschungel-Tête-à-Tête oder die Table d'Hôte mit bis zu 12 Personen.

Bis Ende Jahr 2016 entstehen zudem zwei helle, funktionelle Sitzungszimmer für Seminare für bis zu 45 Personen. Kombiniert mit einer Führung durch das Tropenhaus Frutigen, dem Besuch der Ausstellung „Wie der Fisch auf den Berg kam“, einem tropischen Essen oder einer Kaviar-Degustation wird der Firmenausflug garantiert ein Erfolg.

Bildlinks:

Restaurant Tropengarten_1

Restaurant Tropengarten_2

Stör Tandoori

Tropenhaus

Küchenchef Martin Strehle

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 9 bis 23 Uhr

Kapazität

Restaurant Gesamt: 150 Sitzplätze

Kontakt

Telefon +41 33 672 11 43 oder tischreservation@tropenhaus-frutigen.ch

Medienkontakt

Beate Makowsky

Leiterin Marketing & Kommunikation

Stv. Geschäftsführerin

Tel: 033 672 11 48

beate.makowsky@tropenhaus-frutigen.ch

www.tropenhaus-frutigen.ch