Die Oase im Berner Oberland

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 eine wahre Delikatesse.

Kaviar-Selektionen im Restaurant

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.

N° 102 – jeune

Diese Qualität verspricht Frische pur, denn als einziger Kaviarproduzent der Schweiz kann das Tropenhaus Frutigen den Genuss wenige Tage nach der Entnahme gewährleisten. Der locker, perlende und minimalst gesalzene Rogen zeigt einen jugendlichen, frischen Charakter.

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 den leisen Hauch von jungem Moos. Zudem zeichnen die homogene Farbgebung und das runde Korn diesen Kaviar aus.

Kaviargenuss pur

Fragen Sie nach unserem saisonalen Kaviar-Überraschungsmenu. Mindestens 50 g Kaviar, jeder Gang ein wahrer Genuss. 4-Gang Kaviarmenu CHF 222.- pro Person.

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
-Knäckebrot | Mango-Senfmayonnaise

Die komplette Kaviarkarte können Sie beim Servicepersonal anfordern.

Tropenhaus Menu

Frutiger Zandertatar mit Oona Caviar N°103 - traditionnel

Quinoa I Aprikose I Yuzu I rosa Pfeffer

*****

Kaltes Tomaten-Guaven Süppchen

Harissa I Madras Curry I Croûtons [G]

*****

Confierter Sibirischer Stör auf Sommergemüse

La Lot-Thymian- Schaum I Sakurakresse [L]

*****

Rindsfilet rosa gegart

Tropenhaus-Jus I hausgemachte Kartoffelgnocchi I tropisches Gemüse [G, L]

*****

Süsse Variationen aus den Tropen und der Schweiz [G, L]

Menu 5-Gang	98
Menu 4-Gang	85
Menu 3-Gang (Vor-, Haupt-, und Nachspeise)	72

Tropenhaus Klassiker

Hausgemachte Bananenchips 9.50
Koriander-Sauerrahm

Bunter Blattsalat 10.50
Tropisches Dressing I exotische Früchte I Bananenchips [L]

Frutiger Zandertartar mit Oona Caviar N°103 – traditionnel 25
Quinoa I Aprikose I Yuzu I Rosa Pfeffer

Störterrine mit Oona Caviar Osietra Carat 32
Kräutersalat I Meeresspargel I Wachtelei I Crème Fraîche I Bergamotte [L]

Kaltes Tomaten-Guaven Süppchen 10
Harissa I Madras Curry I Croûtons [G]

Buratta auf Orange-Apfelbalsamico
Limettenjoghurt I Sommerkräutersalat I La Lot I Cashewnüsse [L] 19

Knuspriges-Kokos-Curry Schnitzel vom Schwein 29
Saisonales Gemüse I Pommes Frites [G, L]

Confierter Sibirischer Stör 38
Lauwarmer Papayasalat I Artischocken I Oliven I Dörrtomaten

Rindsfilet rosa gegart
Tropenhaus-Jus I hausgemachte Kartoffelgnocchi I tropisches Gemüse [G, L] 58

Stör - und Egliknusperli gebacken 36
Salat an tropischem Dressing I exotische Früchte I Wasabi Mayonnaise [G, L]

Süsskartoffel Pommes Frites [G] 8.50
Wasabi Mayonnaise [G]

Portion Pommes Frites 7.50

Dessert

Eiskaffee 12.50
Aufgeschlagene Kaffeeglace I Baileys I Pandanus-Vanille Rahm [L]

Berliner mit hausgemachter Guaven-Konfitüre [G, L] 3.50

Madagaskar Schokoladenkuchen 14
Chili vom Tropenhaus I Vanilleglace [G, L]

Süsse Variationen aus den Tropen und der Schweiz 16

Kugel Eis und Espresso [L] 6.50

Glacen und Sorbets produziert von der Gelato Boutique Belp
Vanille I Schokolade I Kokos I Kaffee I Erdbeere I Mango 4
Guave I Zitrone I Ananas I Banane

Rahm [L] 1.50

Weinempfehlung

Apéritif

Passionsfrucht „Hugo“ Unser Apéroklassiker mit Schweizer Schaumwein, Holunderblütensirup und Passionsfrucht	CHF 11
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 2020 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	7.60	45
Dieu du Viège AOC 2017 Familie Chanton, Visp, Wallis CH	7.90	49
Sassaia 2020 Bainco di Merlot, Vinattieri Ticino, SA	7.50	45
Staatschreiber Zürich AOC 2020 Sauvignon Blanc, Staatskellerei, Zürich, CH	7.50	45
Weisser Spiezer AOC 2020 Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern, CH	7.60	52

Rosé

"Oeil de Perdrix" AOC 2019 Pinot Noir, Terrasses du Rhone, Wallis, CH	6.90	42
Sassaia 2020 Rosato di Merlo, Vinattieri Ticino, SA	7.50	45

Weinempfehlung

Rot

	10 cl	75 cl
Cuvée «va bene» Rot 2021 Pinot Noir, Gamay, Garanoir, Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern	CHF 10	CHF 62
Pinot Noir de Sion AOC 2019/2020 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 2017 Familie Chanton, Visp, Wallis, CH	CHF 9.80	CHF 59
Masserone 2018 Merlot, Castello di Morcote, Tessin, 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
Tropenhaus Guavenschorle		CHF 3.80
Frutigwasser | Hahnenwasser	50 cl	CHF 3.-
Mit und ohne Kohlensäure	100 cl	CHF 5.-
Adelbodner Mit und ohne Kohlensäure	33 cl	CHF 4.60
Adelbodner Citro I Orange Coca Cola Classic, Zero | Rivella rot, blau Süssmost | Apfelschorle	33 cl	CHF 4.70
Rugenbräu Spezial (offen)	20 cl	CHF 3.40
	30 cl	CHF 4.70
	50 cl	CHF 6.50
Rugenbräu Zwickel	33 cl	CHF 6.-
Rugenbräu Alkoholfrei	33 cl	CHF 5.50
Adelbodner Bärg Bier mit Guave	33 cl	CHF 7.50

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 Gewürztee Bananentee Kaffeetee	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		
Ardbeg (40 %), GB	CHF 6.-	CHF 10.-
Adelphi Fascadale (46 %), GB	CHF 12.-	CHF 18.-

Hochwertiges aus der Schweiz		
Swiss Mountain Whisky (46 %), Interlaken	CHF 19.-	CHF 28.-
Swiss Mountain 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.-

Deklaration

Fleisch

- Rind: Schweiz CH und Irland IR
- Zander: Frutigen CH
- Stör: Frutigen CH
- Schwein: Schweiz CH
- Kaviar: Frutigen CH

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. Alle Gerichte mi Gluten und Laktose sind mit G und L gekennzeichnet.