

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

-Knäckebrot | Mango - Senfmayonnaise

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

Bunter Blattsalat	10.50
Tropisches Dressing exotische Früchte Bananenchips	
Tropenhaus Salat	24
Exotische Früchte gebackene Störknusperli	
Gebackene Eglifilets Wasabi Mayonnaise ^{G, L}	
- als Hauptgang	36
Hausgemachte Bananenchips	9.50
Koriander-Sauerrahm ^L	
Spezialitäten vom Rauchstör mit Papaya Chutney	31
- als Hauptgang	37
Kokos-Limettengras-Suppe mit Korianderöl ^L	11
Kaltes Tomaten-Guaven-Süppchen	10
Harissa Madras-Curry Croutons ^{G, L}	

Hauptgänge

Burrata auf Orangen-Apfel-Balsamico Limettenjoghurt Sommerkräutersalat La Lot Cashewnüsse ^L	19
Knuspriges-Kokos-Curry Schnitzel vom Schwein Saisonales Gemüse Pommes Frites ^{G,L}	29
Vegane Linguine mit Karotten-Lachs Rucola La Lot Vanille Tomate Hobelkäse aus der Region ^L	29
Gebratenes Zanderfilet Mandel - La Lot Butter Limetten-Ingwer-Reis Grillgemüse ^L	38
Confierter Sibirischer Stör Lauwarmer Papaya Salat Artischocken Oliven Dörrtomate ^L	38
Portion Süsskartoffel Pommes Frites Wasabi Mayonnaise ^G	8.50
Portion Pommes Frites	7.50

Dessert

Eiskaffee	12.50
Aufgeschlagene Kaffeeglace Baileys Pandanus-Vanille Rahm ^L	
Berliner mit hausgemachter Guaven-Konfitüre ^{G, L}	3.50
Madagaskar Schokoladenkuchen	14
Chili vom Tropenhaus Vanilleglace ^{G, L}	
Kugel Eis und Espresso ^L	6.50
Glacen und Sorbets	4
produziert von der Gelato Boutique Belp	
Vanille Schokolade Kokos Kaffee Erdbeere Mango	
Guave Zitrone Ananas Banane	
Rahm ^L	1.50

Für den kleinen Hunger & Nachmittag

Bunter Blattsalat	10.50
Tropisches Dressing exotische Früchte Bananenchips	
Hausgemachte Bananenchips	9.50
Koriander-Sauerrahm ^L	
Kokos-Limettengras-Suppe mit Korianderöl	11
Ciabatta Sandwich	
Wasabi Mayonnaise Papaya Salat Rucola ^{G, L}	
- Gruyere Käse	9.50
- Rohschinken	14
Tropenhaussalat	24
gebackene Stör- und Eglknusperli Wasabi Mayonnaise	
- als Hauptgang ^{G, L}	36
Portion Süsskartoffel Pommes Frites	8.50
Wasabi Mayonnaise ^G	
Portion Pommes Frites	7.50

Dessert Nachmittag

Berliner mit hausgemachter Guaven-Konfitüre ^{G, L}	3.50
Stück Ananas-Nusskuchen ^{G, L}	6
Eiskaffee	12.50
Aufgeschlagene Kaffeeglace Baileys Pandanus-Vanille Rahm ^L	
Glacen und Sorbets	4
produziert von der Gelato Boutique Belp	
Vanille Schokolade Kokos Kaffee Erdbeere Mango	
Guave Zitrone Ananas Banane	
Rahm ^L	1.50

Weinempfehlung

Alle Preise in CHF

Apéritif

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

Tagescocktail 13

Weiss

	10 cl	75 cl
Chasselas Bielersee AOC 2020 Chasselas, Sabine Steiner, Schernelz, Bern, CH	7.60	45
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	6.90	42
Pinot Noir, Terrasses du Rhone, Wallis, CH		

Sassaia 2020	7.50	45
Rosato di Merlo, Vinattieri Ticino, SA		

Rot

10 cl	75 cl
-------	-------

Cuvée «va bene» Rot 2021	10	62
Pinot Noir, Gamay, Garanoir, Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern		

Pinot Noir de Sion AOC 2019/2020	7.50	44
Pinot Noir, Cave Clavien SA, Sion, Wallis, CH		

Masserone 2018	9.50	59
Merlot, Castello di Morcote, Tessin, CH		

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 Hahnenwasser	50 cl	3
mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	5
Adelbodner (mit oder ohne Kohlensäure)	33 cl	4.60
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

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:

- 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 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. Auf der Karte sind glutenhaltige und laktosehaltige Gerichte mit G und L markiert.