

## Bankettvorschläge 2019

---

Bankettvorschläge ab 10 Personen

### **Tropenhaus Frutigen – Erleben Sie das grüne Wunder!**

Lassen Sie sich durch die Vielfalt unseres Tropengartens, unserer Fischzucht und durch das reichhaltige Angebot an regionalen Produkten begeistern. Geniessen Sie unsere aussergewöhnlichen und leckeren Kombinationen im einmalig tropischen Ambiente.

Gerne beraten wir Sie auch individuell und stellen Ihnen auf Ihre Wünsche abgestimmte Menus zusammen.

Sorgfältig ausgewählte Produkte repräsentieren mit jedem Gericht die Philosophie des Hauses:

### **Tropische Inspirationen**

Die Küche verwendet und verarbeitet viele der Produkte die hier im Tropenhaus wachsen und gedeihen. Somit erhält jedes Gericht eine aussergewöhnliche, tropische Note.

### **Nachhaltigkeit**

Wir achten auf nachhaltig produzierte Zutaten.

### **Regionalität**

Fleisch und Fisch kommen ausschliesslich aus der Region und der Schweiz.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

## Wissenswertes

---

Unsere Menus können flexibel mit anderen Gerichten ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie, dass in diesem Fall Preisänderungen möglich sind.

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Bei besonderen Wünschen wie vegetarische, vegane oder allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchenteam eine passende Alternative zum gewählten Menu der Gruppe zusammenstellen.

### Vorbereitung

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, bitten wir Sie bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass um folgende Details:

- Apéro – und Menuwahl
- Weinauswahl
- Anzahl Personen inklusive Kinder, Vegetarier oder Allergiker

Als Rechnungsgrundlage verwenden wir die 2 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl. Bei einer höheren Teilnehmerzahl wird die tatsächliche Gästezahl verrechnet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen guten Appetit!

## Apéros im Tropenhaus

---

### Der «Kleine»

Scharfe Gewürznüsse, Kochbananenchips mit Koriandersauerrahm pP 6.–

**Weinempfehlung:** «Trésor» / «Le Savant» AOC, Cave de Genève, Satigny, Genf / CH 75 cl 45.–

### Der «Regionale»

Gefüllte Ciabattabrote mit regionalen Spezialitäten, geschnitten

- Hobelkäse | Erdnusscreme | Papayasalat | Rucola
- Bauernschinken | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola
- Rohschinken | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola
- Mousse von geräuchertem Tropenhaus Stör | Erdnusscreme | Krautsalat | Rucola pP 11.–

**Weinempfehlung:** Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner, Schernelz, Bern 75 cl 59.–

### Der «Typische»

Rauchstörpraline im Malzbrotmantel

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo

Bananenchips und Gewürznüsse

Gebackene Champignons mit Kokos-Curry-Dip

Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce pP 25.–

**Weinempfehlung:** Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Bern / CH 75 cl 46.–

### Der «Spezielle»

Kaviarbrötchen mit luftgetrocknetem Schinken und Papayachutney

Süsskartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo | Zandercevice mit Avocado-Crème pP 27.–

**Weinempfehlung:** «Dieu de Viège», Familie Chanton, Wallis / CH 75 cl 49.–

### Der «Ausgiebige»

Zandercevice mit Avocado-Crème | Ciabattabrote verschieden gefüllt | Freilandeier mit Oliventapenade und Passionsfruchtsenf

Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo | Gebackene Champignons mit Kokos-Curry-Dip

Stör & Eglifilets im Tempuramantel mit Mangosenfsauce | Bananenchips und Gewürznüsse

Süsskartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut pP 39.–

**Weinempfehlung:** Chardonnay AOC Malans Barrique, Peter Wegelin, Scadenagut, Malans / CH 75 cl 69.–

## Apéros im Tropenhaus

---

Gerne können Sie sich Ihren Apéro auch aus unseren ApérokompONENTEN individuell zusammenstellen – oder mit den vorgeschlagenen Apéro-Varianten ergänzen

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| Kaviarbrötchen mit luftgetrocknetem Schinken und Papayachutney | pro Portion | 8.–  |
| Zandercevice mit Avocado-Crème                                 | pro Portion | 10.– |
| Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce           | pro Portion | 8.–  |
| Ciabatta verschieden gefüllt und geschnitten                   | pro Stück   | 9.–  |
| Kalte Tomaten-Maracuja-Suppe mit Pomelo                        | pro Glas    | 5.–  |
| Gebackener Champignon mit Kokos-Curry-Dip                      | pro Stück   | 5.–  |
| Süßkartoffelsalat mit Ziegenkäse und hauseigenem Pilzkraut     | pro Portion | 6.–  |
| Freilandeier mit Oliventapenade und Passionsfruchtsenf         | pro Portion | 6.–  |

## Kaviar Apéro

---

### Kaviar Portionen

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| N° 103 – traditionnel, 5 g Kaviar  | CHF 17.- |
| N° 103 – traditionnel, 10 g Kaviar | CHF 32.- |
| N° 102 – jeune, 5 g Kaviar         | CHF 20.- |
| N° 102 – jeune, 10 g Kaviar        | CHF 38.- |
| Osetra Carat, 5 g Kaviar           | CHF 22.- |
| Osetra Carat, 10 g Kaviar          | CHF 42.- |

Als Beilagen servieren wir Ihnen

-Toast | Butter

-Buchweizenblinis | Wachtelei aus Frutigen

-Knäckebrot | Honig-Senfrahm

### Kaviar Dosen

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| N° 103 – traditionnel, 20 g Kaviar  | CHF 62.-  |
| N° 103 – traditionnel, 30 g Kaviar  | CHF 92.-  |
| N° 103 – traditionnel, 50 g Kaviar  | CHF 150.- |
| N° 103 – traditionnel, 125 g Kaviar | CHF 360.- |
| N° 102 – jeune, 50 g Kaviar         | CHF 170.- |
| Osetra Carat, 50 g Kaviar           | CHF 185.- |
| Osetra Carat, 100 g Kaviar          | CHF 345.- |

Zum Kaviar in der Dose servieren wir Ihnen eine Vielzahl passender Beilagen.

## Dazu empfehlen wir

---

Gerne beraten wir Sie individuell und erstellen Ihnen, auf Ihr Menu abgestimmt, die ideale Weinbegleitung.

### Weine weiss

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Dieu de Viège AOC<br>Fendant, Gewürztraminer, Chardonnay, Johannisberg<br>Familie Chanton, Visp, Wallis / CH<br>Aromatisch würzig, geprägter Rosenduft, Harmonie pur im Abgang   | 75 cl | 49.– |
| "Trésor" / "Le Savant" AOC<br>Sauvignon gris<br>Cave de Genève, Satigny, Genf / CH<br>Explosives Bukett von Litschi und grüner Zitrone mit leichter Honignote, frisch im Mund mit rundem Abgang                                | 75 cl | 45.– |
| Chardonnay AOC Malans Barrique<br>Chardonnay<br>Peter Wegelin, Sccadenagut, Malans, Graubünden / CH<br>Delikate Exotik- und Barriquenoten, ein sehr konzentrierter Wein, füllig am Gaumen, mit wunderbarer mineralischer Länge | 75 cl | 69.– |

### Weine rosé

|   |       |      |
|---|-------|------|
| "Oeil de Perdrix" AOC<br>Pinot Noir<br>Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH<br>Fruchtig, rassig, samtig – so präsentiert sich unser "Rebhuhnauge" mit der typischen lachsroten Farbe und der dezenten Pinot Noir-Aromatik   | 75 cl | 42.– |
| Rosé de Gamay, Les Vallières<br>Rosé<br>Cave Les Vallières, Famille Serex, Satigny, Genf / CH<br>Nach einer leichten Mazeration direkt nach dem Pressen der Gamaytrauben reift dieser Rosé zu einem frischen und fruchtigen Sommerwein par Excellence heran. Ein idealer Begleiter zum Apéro und leichten Vorspeisen. | 75 cl | 44.– |

## Weine rot

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <p><b>Pinot Noir de Sion AOC</b><br/>Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH<br/>Ein klassischer sehr fruchtbetonter Pinot Noir mit Aromen von Erdbeeren und reifen Himbeeren; eleganter und mittelkräftiger Körper; nach dem Abklingen des Tannins feiner Cassis und Veilchengeschmack</p>   | 75 cl | 44.– |
| <p><b>Merlot "Il Rubino" IGT</b><br/>Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH<br/>Bezaubernde Nase, rote Beeren, Kirschen, Cassis sowie sehr angenehme Gewürznoten. Am Gaumen sehr saftig mit feinen gut eingebundenen Gerbstoffen</p>  | 75 cl | 59.– |
| <p><b>Pinot Noir AOC Malans</b><br/>Peter Wegelin – Scadenagut, Malans, Graubünden / CH<br/>Dieser Wein zeigt Komplexität, die Tannine sind burgundisch fein mit dem nötigen Saft und cremigen Schmelz; Weichselkirschen, Tabak und feine Gewürznoten dominieren</p>   | 75 cl | 69.– |
| <p><b>Malbec Bielersee AOC</b><br/>Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH<br/>Mittelschwer, würzig, lang anhaltender Wein, Aromen nach Zedernholz, Brombeeren und Duft nach Pfeffer.</p>   | 75 cl | 79.– |
| <p><b>"Quattromani" Ticino DOC</b><br/>G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini, Tessin / CH<br/>Die Trauben auserlesener, alter Rebstöcke werden bei jedem Produzenten separat gekeltert. Der Wein wird über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Man erkennt Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze und dunkle Schokolade.</p> | 75 cl | 93.– |

## Dazu empfehlen wir

---

### Apérogetränke

Hausgemachter Gewürzfruchtsaft 100 cl 29.–  
Fruchtsaftmischung mit tropischen Gewürzen

Fruchtiger 100 cl 29.–  
Fruchtsaftmischung mit Anteil an frischen Früchten

Tropenlimonade 100 cl 17.–  
Hausgemachte Limonade ganz nach Tropenhaus Art

Tropenwasser 100 cl 13.–  
Frutigwasser mit frischen Kräutern

Orangensaft 100 cl 14.–  
100% Fruchtanteil

Adelbodner Mineralwasser 100 cl 9.–  
mit und ohne Kohlensäure

Passionsfrucht-Hugo 10 cl 11.–  
Holunderblütensirup, Passionsfrucht, Minze, Mauler

Mauler brut & Cie, Môtier, Neuenburg / CH 75 cl 43.–  
Pinot noir, Chardonnay, Chenin, Colombard  
Goldgelbe Farbe, Bukett nach Nüssen, Pfirsich und Honig

Louis Roederer Brut Premier, Reims / F 75 cl 98.–  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Elegant mit feiner Perlage, frisches Obst und rote Früchte verbinden sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln

### Alkoholfrei

Adelbodner Mineralwasser 100 cl 9.–  
mit und ohne Kohlensäure

Frutigwasser 100 cl 5.–  
mit und ohne Kohlensäure

Diverse Süssgetränke 100 cl 11.–  
Coca Cola, Rivella rot, blau, Eistee etc.

### Bier

Rugenbräu Spezial offen 30 cl 4.70

Rugenbräu Zwickel in der Bügelflasche 33 cl 6.–



## Menuvorschläge

---

### Geniessermenu "gestört" in 2 Gängen

Auswahl unserer Störprodukte kalt/warm inklusive 5 g Oona Kaviar, serviert mit einer Auswahl passender Beilagen.

Das ganz besondere Erlebnis für Stör-Freunde und alle die es noch werden wollen.

Kaviarbrötli | Kaviarbutter | Kaviarsalz

65.–

### Geniessermenu "surprise"

Unser Küchenchef überrascht Sie mit einem Menu aus regionalen und tropischen Produkten, immer mit frischen Fischen aus dem Tropenhaus, Fleisch vom Walliser Eringer Rind und natürlich etwas von unserem köstlichen Oona Kaviar.

3-Gang 69.–

4-Gang 83.–

5-Gang 95.–

### Geniessermenu "saisonal"

Saisonales 3-Gang –Menu mit Eglifilet im Hauptgang, inklusive Vorspeise & Dessert

45.–

### Friandises

Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee, dazu 3 hausgemachte Pralinés mit tropischer Füllung

9.50

## Menuvorschläge

---

### Menu 1

|  |              |      |
|--|--------------|------|
| Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips                   |              |      |
| Schweinsnierstück mit Togarashigewürz   Guavensauce   Rüebli   Limetten-Kartoffelpüree |              |      |
| Mango – Quark – Crème  |              | 34.– |
|  | Ohne Dessert | 29.– |
| <b>Weinempfehlung:</b> Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH   | 75 cl        | 44.– |

### Menu 2

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips                 |       |      |
| Gebratene Pouletbrust   Gewürz-Jus   Papayagemüse   Kräuter-Pilz-Risotto             |       |      |
| Guaven - Crème brûlée  |       | 39.– |
| <b>Weinempfehlung:</b> «Oeil de Perdrix» AOC, Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH | 75 cl | 42.– |

### Menu 3

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips                   |       |      |
| Störfilet mit indischem Tandoori – Gewürz   Harissa – Zucchetti   Süsskartoffelpüree   |       |      |
| Bananen-Haselnuss-Dessert  |       | 49.– |
| <b>Weinempfehlung:</b> Malbec Bielersee AOC 2016, Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH | 75 cl | 79.– |

### Menu 4

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Mais-Kokossuppe   Gewürzbrot  |       |      |
| Currygeschnetzeltes vom Rind   Ingwer-Rüebli   Basmatireis                          |       |      |
| Weisse Schoggicrème   süsse Brösel   Banane mit Passionsfrucht                      |       | 49.– |
| <b>Weinempfehlung:</b> Merlot «Il Rubino» IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH | 75 cl | 59.– |

### Menu 5

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Eisbergsalat   Joghurt-Limonendressing   Kräuter-Croutons   Alpkäse                       |       |      |
| Tropenhaus-Zanderfilet   Kokossauce   Ananas-Schalotten-Chutney   Quinoa mit rosa Pfeffer |       |      |
| Passionsfrucht-Baklava   Mangosorbet  |       | 55.– |
| <b>Weinempfehlung:</b> «Trésor» / «Le Savant» AOC, Cave de Genève, Satigny, Genf / CH     | 75 cl | 45.– |

## Menuvorschläge

---

### Menu 6

Lattichsalat | Erdnussdressing | Papaya | Hobelkäse

Sautiertes Störfilet mit Sumach | Rotweinsauce | Pak-Choi | Beluga-Linsen mit Limette

Maniok-Chips

Bourbon-Vanille mousse | Passionsfrucht-Kuchen | Schoggi-Glacé 62.–

**Weissweinempfehlung:** «Dieu de Viège», Familie Chanton, Wallis / CH 75 cl 49.–

**Rotweinempfehlung:** Pinot Noir de Sion AOC Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH 75 cl 44.–

### Menu 7

Kalt und warm geräucherter Stör | Rucola | Guacamole | Rettich | Papayachutney

Zitronengras-Kokossuppe | Edamame | Sesamöl

Kalbshohrücken am Stück gebraten | Passionsfrucht-Schalotten-Jus | Kartoffelgratin  
sautierte Pilze | glasierte Kumquats

Weisse Kaffeemousse | Schokoladen-Tonkabohnen-Küchlein | Kaffeesorbet | Granatapfel 85.–

**Weissweinempfehlung:** Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schemelz, Bern / CH 75 cl 46.–

**Rotweinempfehlung:** Merlot «Il Rubino» IGT Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH 75 cl 59.–

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem tropischen Dessertbuffet pro Menu zusätzlich 18.–