

# Bankettvorschläge 2020

---

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 | Freiland Ei 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.–

🍷 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

## 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.–
Freiland Ei mit Oliventapenade und Passionsfruchtsenf	pro Portion	6.–

🍷 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

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

### Weine rosé

"Oeil de Perdrix" AOC	75 cl	42.–
Pinot Noir Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH Fruchtig, rassig, samtig – so präsentiert sich unser "Rebhuhnauge" mit der typischen lachsroten Farbe und der dezenten Pinot Noir-Aromatik		
Rosé de Gamay, Les Vallières	75 cl	44.–
Rosé Cave Les Vallières, Famille Serex, Satigny, Genf / CH 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.		

## Weine rot

<p>Pinot Noir de Sion AOC  Cave Clavien, S. A., Sion, Wallis / CH  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>	<p>75 cl 44.–</p>
<p>Merlot "Il Rubino" IGT  Adriano Kaufmann, Beride, Tessin / CH  Bezaubernde Nase, rote Beeren, Kirschen, Cassis sowie sehr angenehme Gewürznoten. Am Gaumen sehr saftig mit feinen gut eingebundenen Gerbstoffen</p>	<p>75 cl 59.–</p>
<p>Pinot Noir AOC Malans  Peter Wegelin – Scadenagut, Malans, Graubünden / CH  Dieser Wein zeigt Komplexität, die Tannine sind burgundisch fein mit dem nötigen Saft und cremigen Schmelz; Weichselkirschen, Tabak und feine Gewürznoten dominieren</p>	<p>75 cl 69.–</p>
<p>Malbec Bielersee AOC  Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH  Mittelschwer, würzig, lang anhaltender Wein, Aromen nach Zedernholz, Brombeeren und Duft nach Pfeffer.</p>	<p>75 cl 79.–</p>
<p>"Quattromani" Ticino DOC  G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini, Tessin / CH  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>	<p>75 cl 93.–</p>

## Dazu empfehlen wir

---

### Apérogetränke

Hausgemachter Gewürzfruchtsaft Fruchtsaftmischung mit tropischen Gewürzen	100 cl	29.–
Fruchtiger Fruchtsaftmischung mit Anteil an frischen Früchten	100 cl	29.–
Tropenlimonade Hausgemachte Limonade ganz nach Tropenhaus Art	100 cl	17.–
Tropenwasser Frutigwasser mit frischen Kräutern	100 cl	13.–
Orangensaft 100 % Fruchtanteil	100 cl	14.–
Adelbodner Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	9.–
Passionsfrucht-Hugo Holunderblütensirup, Passionsfrucht, Minze, Mauler	10 cl	11.–
Mauler brut & Cie, Môtier, Neuenburg / CH Pinot noir, Chardonnay, Chenin, Colombard Goldgelbe Farbe, Bukett nach Nüssen, Pfirsich und Honig	75 cl	43.–
Louis Roederer Brut Premier, Reims / F Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Elegant mit feiner Perlage, frisches Obst und rote Früchte verbinden sich mit Aromen von geröstetem Brot und Mandeln	75 cl	98.–

### Alkoholfrei

Adelbodner Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	9.–
Frutigwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	5.–
Diverse Süssgetränke Coca Cola, Rivella rot, blau, Eistee etc.	100 cl	11.–

### 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.

Kaviarbrötchen | 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

 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

# Menuvorschläge

---

## Menu 1

Saisonaler Blattsalat   Mango-Passionsfrucht-Dressing   Bananenchips		
Schweinsnierstück mit Togarashigewürz 🍷   Guavensauce 🍷   Rüeblli   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		
Rindsstreifen an Thaicurry   Ingwer-Rüeblli   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   Mangosorbent		55. –
<b>Weinempfehlung:</b> «Trésor» / «Le Savant» AOC, Cave de Genève, Satigny, Genf / CH	75 cl	45. –

🍷 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

## Menuvorschläge

---

### Menu 6

Lattichsalat | Erdnussdressing | Papaya | Hobelkäse

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

Maniok-Chips 🌿

Bourbon-Vanillemousse | 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.–

🌿 Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

## Produktklärung

---

**Edamame:** Unreife, grüne Sojabohne mit nussig, voller, leicht süsser Aromatik.

**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!

**Jamaika Jerk:** kräftige Gewürzmischung unter anderen aus Chili, Piment, Zimt und Nelken. Zum marinieren von Fleischgerichten. Schmeckt rustikal und kräftig.

**Kumquats:** Auch Zwergorange genannt, ist ein Zitrusgewächs. Schmecken herb, süß-sauer. Kumquats können im Ganzen mit der Schale verzehrt werden.

**Maniok:** Auch Yuca genannt. Sehr stärkehaltige Wurzelknolle, welche in den Tropen und Subtropen angebaut wird. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, auch in der afrikanischen Küche sehr beliebt. Geschmacklich erinnert Maniok an unsere Kartoffel.

**Mojo Verde:** heisst übersetzt "grüne Sauce". Kommt aus Spanien und ist eine kalt servierte Sauce aus Kräutern, Knoblauch, Essig und Öl. Sie wird bevorzugt zu den kanarischen Runzelkartoffeln (papas arrugadas) serviert, eignet sich jedoch auch hervorragend zu Fisch, Fleisch und Gemüse.

**Pilzkraut:** Schmackhaftes, tropisches Gewürzkraut mit pilz-ähnlicher Aromata. Hat seinen Ursprung in Papua-Neuginea. Wir verwenden Pilzkraut aus dem eigenen Tropengarten.

**Pomelo:** Auch Pampelmuse genannt; ist eine leicht bittere Zitrusfrucht mit hohem Vitamin C und Mineralstoffgehalt.

**Quinoa:** Gluten freies Pseudogetreide. Verschiedene Sorten erhältlich, deren Samen weiss, rot oder schwarz sein können. Enthält viele essentielle Aminosäuren und Mineralstoffe sowie B-Vitamine und Folsäure. Wird auch Inkaweizen genannt, da es schon von den Inka angebaut und als "Wunderpflanze" verehrt wurde.

**Sumach:** Pulver aus roten Steinfrüchten. Diese werden getrocknet und gemahlen. Schmeckt fruchtig, sauer mit feinherber Note. Sumach stammt aus dem östlichen Mittelmeerraum und wird dort zum säuern verwendet.

**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!

**Togarashigewürz:** Japanisches Siebengewürz, auch Shichimi genannt. Im Tropenhaus als eigenständige Mischung aus Sesam, Paprika, Cayennepfeffer, Szechuanpfeffer, Basilikum, Lorbeerblätter und Orange.

**Tonkabohne:** Eigentlich keine Bohne, sondern die über Monate getrockneten Samen der Früchte des Tonkabaumes. Sie werden fein gerieben oder ausgekocht. Süsslich, leicht bittere Aromatik, die an Vanille, Mandeln, Karamell und Süssholz erinnert.