Bankettvorschläge 2023

Bankettvorschläge ab 10 Personen

Tropenhaus Frutigen – Ihre Oase im Berner Oberland

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.

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

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Bei besonderen Wünschen wie vegetarische, vegane oder allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchenteam situativ eine passende Alternative zum gewählten Menu der Gruppe zusammenstellen. Sie haben die Möglichkeit zu dem ausgewählten Menu eine vegetarische Variante pro Gruppe auszuwählen.

Auf Anfrage können wir gerne einzelne Menus Vegan oder auch gluten- und / oder laktosefrei anbieten. Änderungen innerhalb der Menus werden je nach Aufwand und Mehrkosten verrechnet.

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!

RESTAURANT TROPENGARTEN

Apéros im Tropenhaus

Der «Kleine»

Scharfe Gewürznüsse, Kochbananenchips mit Koriandersauerrahm	pP	6

Der «Regionale»

Gefüllte Ciabattabrote mit regionalen Spezialitäten, geschnitten

- Greyerzer | Mangosenf | Rucola
- Bündnerfleisch | Wasabymayonnaise | Papaya | Rucola
- Rohschinken | Mangosenf I Rucola
- Mousse von geräuchertem Tropenhaus Stör | Wasabymayonnaise | Papaya | Rucola pP 11

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Staatsschreiber Zürich AOC 2020, Staatskellerei, Zürich / CH	75 cl	45

Der «Typische»

Kalte Tomaten-Passionsfrucht-Suppe mit Pomelo ☝

Bananenchips und Gewürznüsse

Falafel mit Joghurt und Zitronenmelisse

Störfiletstreifen im Tempurateig mit Mango-Senfsauce	pP	25
Weinempfehlung: Chasselas Bielersee AOC, Sabine Steiner, Schernelz, Bern / CH	75 cl	46

Der «Ausgiebige»

Variation vom Rauchstör mit Orangen Crème Fraîche | Ciabattabrote verschieden gefüllt

Rindstatar mit Kräutersalat

Kalte Tomaten-Passionsfrucht-Suppe ☝ | Falafel mit Joghurt und Zitronenmelisse

Stör- und 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

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
Osietra Carat, 5 g Kaviar	CHF 22
Osietra Carat, 10 g Kaviar	CHF 42

Als Beilagen servieren wir Ihnen
- Toast | Butter
- Buchweizenblinis | Wachtel Ei
- Knäckebrot | Mango-Senf

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
Osietra Carat, 50 g Kaviar	CHF 185
Osietra Carat, 100 g Kaviar	CHF 345

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

Chef's Choice

Geniessermenu "surprise"

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

3-Gang	72
4-Gang	85
5-Gang	98

Geniessermenu "saisonal"

Saisonales 3-Gang Menu mit Eglifilet im Hauptgang, inklusive Vorspeise & Dessert	52

Friandises

Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee, dazu 2 hausgemachte Pralinés mit tropischer Füllung	9.50

G Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

Menuvorschläge

Menu 1

Saisonaler Blattsalat | Mango-Passionsfrucht-Dressing | Bananenchips
Schweinsnierstück mit Togarashigewürz ☝ | Pak Choi | Süsskartoffelpüree
Sticky Reis ☝ I Mangomousse I Guavensorbet 39

Ohne Dessert 34

Weinempfehlung: 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 | Jus I Cous Cous | tropisches Gemüse
Guaven Crème brûlée ☝ 44

Weinempfehlung: Oeil de Perdrix AOC 2019, Terrasses du Rhône, Wallis / CH 75 cl 42

Menu 3

Tomaten I Büffel Mozzarella I Papayachutney I Korianderöl
Störfilet mit indischem Tandoori - Gewürz ☝ | Papaya | Kokosmilchschaum
Lauwarmer Schokoladenkuchen I Passionsfruchtsorbet I Mango 54

Weinempfehlung: Malbec Bielersee AOC, Krebs & Steiner, Schernelz, Bern / CH 75 cl 79

Menu 4

Mais-Kokossuppe
Kalbshohrücken Sous Vide gegart I Saisonales Gemüse I Zitronen-Harissa Kartoffeln [G]
Chili - Schoggi Mousse I Guavensorbet ☝ I Passionsfrucht 62

Weinempfehlung: Merlot Barrique AOC, Cave Biber, Salgesch, Wallis / CH 75 cl 69

Menu 5 - Vegetarisch

Tomaten I Büffel Mozzarella I Papayachutney I Korianderöl
Tropenhaus Curry Risotto I Pak Choi
Guaven Crème brûlée 36

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

G Die Produkterklärungen finden Sie am Ende der Karte

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
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, Môtiers, Neuenburg / CH Pinot Noir, Chardonnay, Chenin, Colombard Goldgelbe Farbe, Bukett nach Nüssen, Pfirsich und Honig	75 cl	43
Charles Heidsieck Brut Réserve AOC Reims, F Dieser Brut Réserve reifte 3 Jahre lang im Kreidekeller. Mit einem goldenen Kleid und einem Bouquet aus Brioche und geröstetem Kaffee erscheint er schon im Glas als einzigartig. Harmonisch am Gaumen, mit Aromen sonnengereifter Mangos, Aprikosen, sowie Trockenfrüchten kann die Struktur als präzise und cremig mit Tiefe beschrieben werden.	75 cl	99

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

RESTAURANT TROPENGARTEN

Bier

Rugenbräu Spezial offen	30 cl	4.70
Rugenbräu Zwickel in der Bügelflasche	33 cl	6

Weine

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

Chardonnay AOC Malans Barrique — 75 cl — 69

Chardonnay
Peter Wegelin, Sccadenagut, Malans, Graubünden / CH
Delikate Exotik- und Barriquenoten, ein sehr konzentrierter Wein, füllig am Gaumen, mit wunderbarer mineralischer Länge

Weine rosé

Oeil de Perdrix AOC 2019 — 75 cl — 42

Pinot Noir
Terrasses du Rhône, Wallis / CH
Zwiebelschalenfarben, fruchtig und frisch, lebhaft beerig, mit Karamellnote, im Mund weich und rund. Ein angenehmer Sommerwein für alle Gelegenheiten.

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

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	75 cl	44
Merlot Barrique AOC 2014 Cave Biber, Salgesch, Wallis / CH Kräftiger, würziger Geschmack nach Pflaumen, Waldbeeren und Schokolade, im Gaumen gehaltvoll mit seidigen Tanninen.	75 cl	69
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	75 cl	69
Malbec Bielersee AOC Krebs & Steiner, Schernelz, Bern / CH Mittelschwer, würzig, langanhaltender Wein, Aromen nach Zedernholz, Brombeeren und Duft nach Pfeffer.	75 cl	79

Produkterklärung ☝

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.

Harissa: Aus Nordafrika stammende Gewürzpaste. Im Tropenhaus als trockene Gewürzmischung. Enthält hausgemachten Papayapfeffer!

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: Ist eine leicht scharfe Gewürzmischung in welcher Paprika und Sesam dominieren.

Sticky Reis: Ist ein typisches thailändisches Dessert, bei dem der asiatische Klebereis gedämpft und dann mit einem Kokossirup mariniert wird.

Pomelo: Ist eine Kreuzung aus Mandarine und Grapefruit. Hat einen fruchtigen milden Geschmack.

Pilzkraut: Die Blätter erinnern an Basilikum derer Geschmack ähnelt aber dem von einem frischen Champignon.