

regional & nachhaltig geniessen

Vorspeisen

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Carpaccio vom Siedfleisch 22.50

mit gebratenen Champignons und Salatbouquet

Geräucherter Stör aus Frutigen auf Apfel-Rettich 22.50

mit frischen Kräutern und hausgemachter Senfmayonnaise

Gebratene Eglifilets aus dem Tropenhaus Frutigen 24.50

auf gebratenem Brotknödel und Zitronensauce

Hauptgänge

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Tafelspitz mit Meerrettichsauce 43.00

mit gebratener Knödelterrine und Bio Rübli, Sellerie & Brokkoli

vom Biohof Scheibler in Oftringen

Suure Mocke an seiner Sauce 47.00

mit Kartoffelstampf und Bio Rübli, Sellerie & Brokkoli

vom Biohof Walter Maurer in Kölliken

Ragout vom Kalb mit Steinpilzen 48.00

mit Kartoffelstampf und Bio Rübli, Sellerie & Brokkoli



Bio Suisse bringt die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. Der gesunde und nachhaltige Konsum mit echtem Geschmack steht im Zentrum, wobei die natürlichen Ressourcen für zukünftige Generationen erhalten bleiben. (Quelle: www.bio-suisse.ch)



Bei der Aufzucht wird konsequent auf Antibiotika verzichtet und die Fütterung erfolgt mit bio-zertifizierten Rohstoffen. Geerntet wird auf Nachfrage, um Food Waste zu vermeiden. (Quelle: www.swissshrimp.ch)



Das Tropenhaus Frutigen gilt als Pionier auf dem Gebiet nachhaltiger Fischzucht in landbasierten Aquakulturen in der Schweiz. Bei uns steht das Thema Nachhaltigkeit auch bei der Fischzucht im Zentrum. Oberste Priorität geniesst die artgerechte Tierhaltung. (Quelle: www.tropenhaus-frutigen.ch)