



**STUDIENZENTRUM
GERZENSEE**

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Aperitif- und Menüvorschläge 2020





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Aussergewöhnliche Ideen verlangen nach aussergewöhnlichen Lösungen

Wir planen mit Ihnen Anlässe die unvergessen bleiben. Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Hochzeit, Familienfest oder Firmenessen.

Auf unserem Angebot finden Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die von unserem Küchenteam mit viel Talent, Hingabe und Einfallsreichtum zubereitet werden.
Alle Gerichte werden nach Möglichkeit mit saisonalen Gemüsen und Kräutern aus dem Schlossgarten gereicht.

Das Hotel Schloss Gerzensee ist eingebettet in der reizvollen Landschaft des Bernerlands. Die Schlossanlage umfasst einen hoteleigenen See mit Bootshaus, Schlossterrasse und Schlosshof mit atemberaubender Aussicht auf die Berner Alpenkette.

Die Planung Ihres Anlasses ist bei uns in guten Händen. Besprechen Sie mit uns Ihre Ideen oder lassen Sie sich vom Schöpfergeist unseres Eventteams inspirieren.

Wir freuen uns, Ihnen einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Vorschlag zu unterbreiten. Sollten Sie weitere Eindrücke wünschen, so finden Sie diese unter www.hotelschlossgerzensee.ch oder kommen Sie auf ein persönliches Gespräch bei uns in Gerzensee vorbei.

Wann dürfen wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen?

Mit herzlichen Grüssen

Ihr Team vom Hotel Schloss Gerzensee



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE



Inhaltsverzeichnis

Aperitif-Variationen
Buffet-Variationen
Festliche Menüs
Herkunftsdeklaration

Die aufgeführten Aperitif- und Speise Variationen sollen Ihnen einen Einblick in unsere Angebote und Preise geben. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und passen die Vorschläge Ihren Wünschen entsprechend an.

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Allfällige Preisanpassungen auf Grund einer veränderten Marktsituation bleiben vorbehalten.



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Aperitif-Variationen

Mediterran und würzig

Tomatenschaum mit marinierten Mozzarellakugeln
Parmesanwürfel mit Pinienkernen, Birne und Aceto
Fruchtige, saisonale Kaltschale
Gemischte Oliven, geröstete Mandeln, Grissini
Würziges mini Panini verschieden belegt
Bresaolaröllchen mit Antipasti und Erdnüssen

	pro Person	CHF 18.00
--	------------	-----------

Herrlich dazu kombiniert:

Melonen-Smoothie
Zuppa Inglese

	pro Person	CHF 4.50
--	------------	----------

Einfach und raffiniert

Parfait vom Bündner Trockenfleisch
Sämige Aargauer Karottensuppe
Käse- und Schinkenwähe
Mini Hamburger mit Rindfleisch und Gemüse-Burger
Hobelkäse auf Zopf
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

	pro Person	CHF 22.00
--	------------	-----------

Herrlich dazu kombiniert:

Beeren-Smoothie
hausgemachter Apfelkuchen mit Sahne

	pro Person	CHF 5.00
--	------------	----------

Edler Genuss

Mousse vom schottischen Rauchlachs mit Lachskaviar
Trüffelschaumsuppe
Roastbeef Sandwich
Vitello-Kalbfleischröllchen auf Thunfischcreme
mit Dörrtomate und Oliven Tapenade
Krevetten auf Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig
Steinpilzmousse mit Portweingelee

	pro Person	CHF 25.00
--	------------	-----------

Herrlich dazu kombiniert:

Exotischer Früchte-Smoothie
Grüntee-Crème-brûlée

	pro Person	CHF 5.50
--	------------	----------



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Süss-fruchtiger Empfang

Karottenkuchen gefüllt mit bayrischer Creme		
Saisonale Blechkuchen		
Saisonale Früchtespiesse		
Lollipops mit Passionsfruchtfüllung		
Fruchtig gefüllte Biskuitroulade (nach Saison)		
Joghurtcreme mit Beeren	pro Person	CHF 19.00

Kurz und auf den Punkt

Wir überraschen Sie gerne mit drei Köstlichkeiten aus der Hotel Schloss Gerzensee Küche	pro Person	CHF 9.50
--	------------	----------

Knusprig und raffiniert belegt

Canapées gemischt	pro Stück	CHF 3.50
Partybrötchen gemischt	pro Stück	CHF 3.20
Fleischplatte, gemischt und garniert, Ruchbrot und Zopf	pro 100g	CHF 12.00
Käseplatte, gemischt und garniert, Ruchbrot und Zopf	pro 100g	CHF 12.00
Kartoffelchips und Erdnüsse	pro Person	CHF 2.50
Metersandwiches divers gefüllt	pro Stück	CHF 120.00
Brotkranz gefüllt (für ca. 20 Personen)		
mit diversem Käse- und Trockenfleischschnitt	pro Stück	CHF 120.00
mediterran (Antipasti, Coppa, etc.)	pro Stück	CHF 130.00

Herzhaft

Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat	pro Person	CHF 15.00
Weisswurst mit süßem Senf und Salzbrezeln	pro Person	CHF 12.00

Lunchbag – Die ideale Verpflegung für Ausflüge oder die Rückreise

1 Mineral PET 5dl		
1 Sandwich nach Wahl		
Salat, Obst, Joghurt & etwas Süßes	pro bag	CHF 19.00

*Bestellungen können am Vortag oder bis spätestens 09.00 Uhr
an der Rezeption getätigt werden. Abholung ab 12.00 Uhr möglich.*



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Aperitif Häppchen nach Wahl

Als Aperitif empfehlen wir 5 - 8 Häppchen. Für einen Cocktail 9 - 12 Häppchen pro Person.

Luftig und leicht

Steinpilzmousse mit Portweingelee	pro Stück	CHF 3.00
Tomatenschaum mit marinierten Mozzarellakugeln	pro Stück	CHF 3.00
Parfait vom Trockenfleisch aus der Region	pro Stück	CHF 4.50
Melone-Rohschinken Spiesschen	pro Stück	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	pro Stück	CHF 3.00
Gemügesticks mit Dip	pro 100 g	CHF 5.50

Aus See und Meer

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	pro Stück	CHF 4.50
Gebratene Krevetten auf		
Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig	pro Stück	CHF 5.00
Mousse vom schottischen Rauchlachs mit Keta Kaviar	pro Stück	CHF 4.50

Würzig und herzhaft

Hobelkäse auf Zopf	pro Stück	CHF 3.00
Bresaolaröllchen mit Antipasti und Erdnüssen	pro Stück	CHF 3.00
Roastbeef Sandwich	pro Stück	CHF 3.50

Vegetarisch

Parmesanwürfel mit Pinienkernen, Birne und Aceto	pro Stück	CHF 3.50
Gemischte Oliven, geröstete Mandeln, Grissini	pro 50g	CHF 3.00

Mini Suppen

Aargauer Karottensuppe	pro Person	CHF 2.50
Trüffelschaumsuppe	pro Person	CHF 3.00
Kaltschale saisonal	pro Person	CHF 3.00

Warme Häppchen

Mini Hamburger mit Rindfleisch und Gemüse Burger	pro Stück	CHF 4.00
Vitello-Kalbfleischröllchen auf Thunfischcreme mit		
Dörrtomate, Oliven Tapenade	pro Stück	CHF 5.00
Käse- und Schinkenwähe	pro Stück	CHF 3.50
Pikante Mini Panini	pro Stück	CHF 4.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Buffet-Variationen

Ab 30 Personen

Herzhaft

Kleines buntes Salatbuffet mit Salatgarnituren und hausgemachten Salatsaucen
Bündner Platte mit Hobelkäse
Siedfleisch an Vinaigrette mit Kräutern aus unserem Garten
Wurst-Käse-Salat im Glas
Forellenfilet mit Safran-Marinade

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Cordon Bleu vom Schwein
Saibling Filet auf Spinatbeet
Bündner Bergkäse Ravioli mit Cherrytomaten und Rucola

Beilagen

Rösti, Pizokel, Risotto, Marktgemüse

Dessertbuffet

Wählen Sie fünf Süßspeisen aus der Dessertkarte

Pro Person

CHF 75.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Einfach und raffiniert

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und dreierlei hausgemachten Salatsaucen
Salatbeilagen: Eiwürfel, gebratener Speck, Kräuter und hausgemachte Knoblauch Croûtons

Saftige Melonen mit Serrano-Schinken
Tomaten-Mozzarella
Geräucherter Lachs

Roastbeef am Buffet tranchiert mit Sauce Béarnaise
Maispoularde Saltimbocca
Rosa gebratenes Schweinesteak auf grüner Pfeffersauce
Zanderfilet an Weisswein Sauce mit glasierten Gurken
Gnocchi mit Tomaten- und Käsesauce
Beilagen:
Kartoffelgratin, Safran-Risotto, Nudeln, Marktgemüse

Dessertbuffet:
Wählen Sie fünf Süssspeisen aus der Dessertkarte

Pro Person

CHF 92.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Edler Genuss

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und dreierlei hausgemachten Salatsaucen
Salatbeilagen: Eiwürfel, gebratener Speck, Kräuter und hausgemachte Knoblauch Croûtons
Trilogie vom Lachs (pochiert, geräuchert, gebeizt)
Gebratene Entenbrust an Orangenvinaigrette
Ziegenkäse mit Honig und Baumnüssen
Roastbeef Röllchen saisonal gefüllt
Rindstatar
Gebratene Krevetten auf Avocado Mousse

Kalbskarree mit Morchel Sauce
Schweinefilet mit Calvados Sauce und glasierten Äpfeln
Rindshuft Steak mit Kräuterbutter
Alpstein Poulet Brust mit Bündnerfleisch Füllung
Riesenkrevette mit Kräutern
Gemüse-Süsskartoffel-Strudel an Trüffelsauce
Beilagen:
Dreierlei Reis (Wildreis, roter Reis, Pilaw Reis) Kartoffelgratin, Nudeln, Marktgemüse

Dessertbuffet:
Wählen Sie fünf Süßspeisen aus der Dessertkarte

Pro Person

CHF 110.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Festliche Menüs

Festmenü

Champagnersuppe mit Gemüsekonfetti

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Wählen Sie dazu Ihren Favoriten:

Ziegenkäse im Speckmantel

Panierter Mozzarella

Gebratene Pilze

Pouletstreifen

Lachsrose

Gebratene Riesenkrevetten

Melonenkugeln

Ravioli vom Berner Küssli

Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin & Gemüsebukett

Dessertbuffet

Zweierlei vom Schokoladenmousse

Crème Brûlée

Himbeer Panna Cotta

Sorbet / Glaceauswahl

Früchtetartelett & frischer Fruchtsalat

Pro Person

CHF 89.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Vorspeise

Salate

Blattsalat mit hausgemachten Croûtons, Sprossen mit Hausdressing	CHF 10.00
Gemischter Salat mit hausgemachten Croûtons, Sprossen mit Hausdressing	CHF 12.00
Feldsalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	CHF 13.50
Bunte Blattsalate mit saisonalem Fruchtdressing und gebackenen Ravioli vom Berner Küssli	CHF 14.00

Suppe

Tomaten Cremesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF 10.00
Rindskraftbrühe mit schwarzem Sommertrüffel und Gemüsewürfel	CHF 12.00
Kartoffel Cremesuppe mit Safran, Fleischkäse Cannelloni, frittiertes Sauerkraut	CHF 13.00
Papaya-Kokos-Zitronengrassuppe mit Shrimps	CHF 13.00
Cremesuppe von Sigriswiler Zwiebelspresse und Käseblätterteig	CHF 13.00
Cremesuppe von der Bio-Riesenkrevette mit Cognac und Parmaschinken Sandwich	CHF 14.00

Kalte Vorspeisen

Carpaccio von Tomaten und Gemüse mit gehobeltem Ziegenkäse, Basilikumvinaigrette	CHF 12.00
Avocado Mousse mit Mozzarella, mit Minze, Chili, Mango und Vanille mariniert	CHF 14.00
Mit Thymian gebeizter Lachs mit Apfel-Nuss-Salat und Crème fraîche	CHF 19.00
Geräuchertes Forellenmousse mit Shrimps-Cocktail und gemischtem Salat	CHF 18.00
Tatar von geräuchertem Heilbutt und Lachs mit Honig-Senfsoße und Salatbukett	CHF 16.00
Mousse von der glasierten Kalbsschulter mit konfierten Schalotten, Melonenkugeln und Brioche	CHF 17.00
Geräucherte Entenbrust mit weissem und rotem Tomatenmousse mit Haselnüssen	CHF 17.00
Variation von regionalen Fleischspezialitäten (Mousse vom Mostbröckli, Parfait vom Rohschinken, Gurnigel-Salami Salat)	CHF 18.00

Warme Vorspeisen

Ricotta-Ravioli an geschmolzenen Cherrytomaten, Rohschinken aus der Region	CHF 15.00
Blätterteigkissen mit sämiger Pilzfüllung und gebratenem Kaninchenfilet	CHF 18.00
Lachsmedaillon mit Jakobsmuschel an Safransauce, Randen-Risotto, Erbsen	CHF 20.00
Gebratenes Albeli-Felchenfilet, Schnittlauchsoße und Safrannudeln	CHF 18.00
Cannelloni vom Berner Küssli an Kräutersauce	CHF 17.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Hauptgang

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Rucola Butter, Dörrtomaten, Oliven und gehobeltem Schönriederli	CHF 25.00
Gebackene Zigarre vom Safran-Risotto auf saisonalem Trüffelrahmgemüse	CHF 24.00
Quorn geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterrösti und Marktgemüse	CHF 24.00

Fisch

Egli Filets Müllerin Art mit Schlosskartoffeln und Blattspinat	CHF 36.00
Lachssteak auf Rucola-Tomatenragout mit Pariser Kartoffeln, Kürbiskernöl	CHF 34.00
Steinbutt Filet an roter Currysauce mit Basmatireis, Cashewkernen, Pak Choi	CHF 48.00
Riesenkrevette und Jakobsmuschel auf Kräuter-Risotto mit scharfer Salami und mediterranem Gemüse	CHF 44.00

Rind

Boeuf bourguignon (Rindsragout) mit Kartoffelstock und Vichy Karotten	CHF 36.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett	CHF 46.00
Zweierlei vom Rind (Scalopini und in Barolo geschmorter Rindsbraten) mit Gries Nocken und Gemüse italienischer Art aus dem Ofen	CHF 37.00
Rindsfilet Wellington mit Williams Kartoffeln und Portweinjus dazu saisonale Gemüsevariation	CHF 52.00
Rindsfilet in Krustentier-Safran-Wirsingmantel, Calvados Rahmsauce dazu Bündner Polenta mit Mandeln und Gemüsekügelchen	CHF 52.00
Rindsentrecôte im Heu gegart, Kräuterjus mit Kräutern aus unserem Garten mit Buchweizen Pizokel und Randen	CHF 48.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Gemüse	CHF 36.00
Kalbshohrücken an Morchel Sauce mit Gemüse und hausgemachten Nudeln	CHF 48.00
Trilogie vom Kalb (Medaillon, Plätzli, Roulade) Trüffelrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse	CHF 46.00
Kalbsschnitzel an Eierschwämmli sauce mit einer Terrine vom Semmelknödel mit Speck, dazu Karottenallerlei	CHF 42.00

Schwein

Schweineschulterbraten auf Wurzelgemüseragout, Senf-Biersauce, Kartoffelstampf mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Speck	CHF 30.00
Saltimbocca vom Schweinerücken mit Tomatengnocchi Marsalajus und Brokkoli Röschen	CHF 32.00
Schweinefiletmedaillon im Speckmantel an Rötelsauce, Capuns, Krautstiel	CHF 38.00
Schweinefilet und Schweinebäckli in saurem Most geschmort, Thymianravioli und saisonales Gemüse	CHF 36.00

Lamm

Lamm Ossobuco an Safran-Mandelsauce mit Minzcouscous und geschmortem Gemüse	CHF 30.00
Lammhufte auf Rosmarinbeet gegart mit dreierlei Bohnen (gelb, weiss, grün), Dijonsensauce und Schmelzkartoffeln	CHF 36.00
Lammrücken in Kräuterkruste mit Rotwein Risotto, Ratatouille und leichter Knoblauchjus	CHF 40.00

Geflügel

Perlhuhn Brust mit Honig-Senf-Kohl und Sesamnudeln	CHF 32.00
Rheintaler Ribelmais-Poulardenbrust mit Safran Risotto dazu Parmesanschaum und grilliertes Gemüse	CHF 40.00
Duett von Alpsteinpoulet (pochiert und gebraten) dazu Appenzeller-Käsespätzli mit Mostbröckli und Gemüse	CHF 36.00

Wild (Saisonal erhältlich)

Gempfeffer mit Spätzli und Rotkraut	CHF 38.00
Hirschrücken am Stück gegart mit Birnen - Cognacsauce, Mohn-Schupfnudeln und saisonales Gemüse	CHF 42.00
Rehschnitzel an Portweinsauce auf Preiselbeer-Risotto, Speck und Gemüse	CHF 46.00



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Dessert

Dessert-Variationen

Sorbet nach Angebot mit Schuss	CHF 7.50
Joghurtschnitte mit Holunderblütengelee	CHF 9.00
Karamelköpfler mit Rahm und Früchten	CHF 9.00
Apfel-Prosecco-Süppchen, Quarkmousse, süsses Pesto	CHF 10.00
Kokos-Panna cotta mit Papaya-, Mango-, Bananensalat	CHF 10.00
Joghurt Parfait mit Kirschenkompott	CHF 10.00
Apfelstrudel, Nussglace, Amaretto Sabayon	CHF 12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Grand Marnier und Beeren	CHF 12.00
Sorbet Variation auf Fruchtmark	CHF 12.00
Duett von Schokoladenmousse mit passenden Gewürzen und Früchtegarnitur	CHF 13.00
Himbeer-Mascarponecreme mit Himbeergeist und Mandelbiskuit	CHF 13.00
Crème Catalane mit Passionsfruchtsorbet	CHF 14.00
Mille feuilles von weisser Schokolade mit frischen Beeren	CHF 14.00
Kaffee-Cremeschnitte, Sauerkirschgelee, Kirschensorbet	CHF 14.00
Käsevariation	CHF 12.00
Kreieren Sie Ihr eigenes Dessertbuffet wählen Sie 6 Süßspeisen aus	CHF 19.00
Mit Käsevariation ergänzt	CHF 8.00

Herkunftsdeklaration

Schwein-, Kalb-, und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz
Rindfleisch, wenn immer möglich aus der Schweiz ansonsten Argentinien
Lamm stammt aus Australien und Neuseeland
Geflügel stammt aus Frankreich
Fisch, Kaninchen und Wild nach Angebot

Das Hotel Schloss Gerzensee bietet nur Fische und Meeresfrüchte an, die den Nachhaltigkeitskriterien des WWF entsprechen. Pangasius und tropische Krevetten stammen aus umweltfreundlichen Zuchten in Vietnam. Dadurch garantieren wir, keine Produkte aus bedrohten Beständen sowie umweltschädlicher Zucht einzusetzen. Ebenfalls wird der Fokus auf selektive Fangmethoden gelegt.