



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

# APERITIF- & MENÜVORSCHLÄGE





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 saisonalem Gemüse und Kräutern aus unserem Schlossgarten gereicht.

Das Hotel Schloss Gerzensee ist eingebettet in die reizvolle Landschaft des Berner Mittellandes. Die Schlossanlage umfasst einen hoteleigenen See mit einem Bootshaus, den Schlosshof sowie unsere Schlossterrasse 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. Sollten Sie weitere Eindrücke wünschen, so finden Sie diese unter [www.hotelschlossgerzensee.ch](http://www.hotelschlossgerzensee.ch) oder kommen Sie auf ein persönliches Gespräch bei uns in Gerzensee vorbei.

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

Wann dürfen wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen?

Herzliche Grüsse  
Ihr Team vom Hotel Schloss Gerzensee

Hotel Schloss Gerzensee, Dorfstrasse 2, 3115 Gerzensee  
Telefon +41 31 780 33 00 - [info@hotelschlossgerzensee.ch](mailto:info@hotelschlossgerzensee.ch) - [www.hotelschlossgerzensee.ch](http://www.hotelschlossgerzensee.ch)

## APERITIF-HÄPPCHEN

Kreieren Sie einen Aperitif ganz nach Ihrem Geschmack

---

5 Häppchen	CHF 25.00
8 Häppchen	CHF 37.00
10 Häppchen	CHF 45.00

### Land und Luft

---

Poulet Schnitzel mit Kartoffelsalat  
Schwarzwälder Schinken auf Melonen-Artischocken-Salat  
Schinkengipfeli  
Fleischbällchen in Barbecue Sauce  
Quiche Lorraine  
Mini Rindfleisch-Hamburger oder Pulled-Pork-Burger  
Melonen-Rohschinken-Spiesse

### See und Meer

---

Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich und Gurke  
Rauchlachs mit Seehasenrogen  
Tatar vom gebratenen Thunfisch mit Cashewnuss auf Kimchi  
Blätterteigpastete mit Räucherfischfüllung  
Egliknusperli mit Tatarsauce  
Gebratene Krevette auf Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig  
Mousse vom schottischen Rauchlachs mit Rogen von der Lachsforelle

### Dunst und Nebel

---

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speckwürfeln  
Süskartoffelsuppe  
Gazpacho  
Curryschaumsuppe  
Thailändische Kokossuppe  
Trüffelschaumsuppe

### Feld und Wald

---

Burrata mit Ofentomatensalat  
Feta mit geröstetem Gemüsesalat  
Tomaten-Mozzarella-Spiesse  
Tête de Moine mit Aprikosen-Chutney  
Berner Zwiebelkuchen  
Käseküchlein  
Marinierter Ziegenkäse auf mediterranem Gemüsesalat  
Asiatische Teigtaschen auf Wok-Gemüse mit süsser Chilisauce  
Mini Pita mit Falafel  
Taboulé (libanesischer Bulgursalat)  
Baba Ghanoush (Auberginenmousse)  
Gemüsesticks mit Dip  
Teufelshörnchen (Paprika gefüllt mit Frischkäse) auf Spinatsalat mit Pistazien

<b>VEGAN</b>	pro Person	CHF 15.00
--------------	------------	-----------

---

Pilzsalat mit Kräuter-Croûtons  
Falafel auf Linsen-Dal-Curry  
Burger auf Gemüsebasis

<b>SÜSS-FRUCHTIGER EMPFANG</b>	pro Person	CHF 25.00
--------------------------------	------------	-----------

---

Karottenkuchen gefüllt mit Bayrisch Creme  
Saisonale Blechkuchen  
Saisonale Früchtespiesse  
Fruchtig gefüllte Biskuitroulade  
Joghurtcreme mit Beeren

<b>KURZ AUF DEN PUNKT</b>	pro Person	CHF 15.00
---------------------------	------------	-----------

---

Wir überraschen Sie gerne mit drei Köstlichkeiten aus der Hotel Schloss Gerzensee Küche

#### **ERGÄNZEND**

---

Brotkranz gefüllt mit diverssem Käse und Trockenfleisch (für ca. 20 Personen)	pro Stück	CHF 130.00
--	-----------	------------

Fleischplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 13.00
Käseplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 13.00

---

<b>MEDITERRAN &amp; WÜRZIG</b>	pro Person	CHF 25.00
--------------------------------	------------	-----------

---

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

**Herrlich dazu kombiniert:**

Melonensmoothie	pro Stück	CHF 5.00
Zuppa Inglese	pro Stück	CHF 5.00

---

<b>EINFACH &amp; RAFFINIERT</b>	pro Person	CHF 30.00
---------------------------------	------------	-----------

---

Sämige Aargauer Karottensuppe  
Käse- und Schinkenwähe  
Mini Hamburger mit Rindfleisch  
Gemüseburger  
Hobelkäse mit Zopf  
Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich

---

<b>EDLER GENUSS</b>	pro Person	CHF 30.00
---------------------	------------	-----------

---

Mousse vom schottischen Rauchlachs mit Forellenrogen  
Trüffelschaumsuppe  
Roastbeef-Sandwich  
Vitello-Kalbfleischröllchen auf Thunfischcreme mit Dörrtomaten und Oliven-Tapenade  
Krevetten auf Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig  
Steinpilzmousse mit Portweingelée

**Herrlich dazu kombiniert:**

Exotischer Früchtesmoothie	pro Stück	CHF 5.00
Grüntee-Crème-brûlée	pro Stück	CHF 5.00

---

**LUNCHBAG & DINNERBAG** – 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
--	---------	-----------

Lunchbag-Bestellungen können am Tag des Bezugs bis spätestens um 09.00 Uhr an der Rezeption getätigt werden. Die Bestellung eines Dinnerbags hat bis um 13.00 Uhr zu erfolgen.

Die Abholung ist ab 12.00 Uhr respektive ab 18.00 Uhr möglich.

## VORSPEISEN

### SALATE

---

Blattsalat mit hausgemachten Croûtons, Sprossen und Hausdressing	CHF 12.00
Gemischter Salat mit hausgemachten Croûtons, Sprossen und Hausdressing	CHF 14.00
Feldsalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	CHF 15.00
Bunte Blattsalate mit saisonalem Fruchtdressing und gebackenen Ravioli vom Berner Küssli	CHF 16.00

### SUPPEN

---

Tomatencremesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF 12.00
Rindskraftbrühe mit schwarzem Sommertrüffel und Gemüsewürfeln	CHF 14.00
Kartoffelcremesuppe mit Safran, Fleischkäse-Cannelloni und frittiertem Sauerkraut	CHF 15.00
Papaya-Kokos-Zitronengras-Suppe mit Krevetten	CHF 15.00
Cremesuppe von der Zwiebelspresse mit Käseblätterteig	CHF 15.00
Cremesuppe von der Riesenkrevette mit Cognac und Parmaschinken-Sandwich	CHF 16.00

### KALTE VORSPEISEN

---

Tomaten-Gemüse-Carpaccio mit Ziegenkäse und Basilikumvinaigrette	CHF 14.00
Avocado-Mousse mit Mozzarella, Minze, Chili, Mango und Vanille	CHF 16.00
Mit Thymian gebeizter Lachs, Apfel-Nuss-Salat und Crème-fraîche	CHF 21.00
Geräuchertes Forellenmousse mit Krevetten-Cocktail und gemischtem Salat	CHF 20.00
Tatar vom geräucherten Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Salatbukett	CHF 16.00
Mousse von der glasierten Kalbsschulter mit konfierten Schalotten, Melonenkugeln und Brioche	CHF 19.00
Geräucherte Entenbrust vom Alpstein mit weissem und rotem Tomatenmousse dazu Haselnüsse	CHF 19.00

### WARME VORSPEISEN

---

Ricotta-Ravioli an geschmolzenen Cherrytomaten und Rohschinken	CHF 17.00
Blätterteigkissen mit gebratenem Kaninchenfilet und sämiger Pilzfüllung	CHF 20.00
Lachsmedaillon mit Jakobsmuschel an Safransauce dazu Randenrisotto und Erbsen	CHF 22.50
Cannelloni vom Berner Küssli an Kräutersauce	CHF 19.00
Gebratenes Felchenfilet an Schnittlauchsaue dazu Safrannudeln	CHF 20.00

## HAUPTGANG

### KALB

---

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Gemüse	CHF 42.00
Kalbssteak an Morchelsauce dazu Butternudeln und Gemüse	CHF 53.00
Trilogie vom Kalb (Medaillon, Plätzli und Roulade) an Trüffelrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	CHF 51.00
Kalbsfilet an Portweinsauce dazu getrüffeltes Kartoffelragout und Babygemüse	CHF 68.00

### RIND

---

Boeuf Bourguignon (Rindsragout) mit Kartoffelstock und Vichykarotten	CHF 36.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 57.00
Zweierlei vom Rind (Scaloppine und in Barolo geschmorter Rindsbraten) mit Griesnocken und Gemüse italienischer Art aus dem Ofen	CHF 41.00
Rindsfilet Wellington mit Williams Kartoffeln und Portweinjus dazu saisonales Gemüse	CHF 58.00
Rindsfilet im Crêpe-Pilz-Mantel an Calvados-Rahmsauce dazu Bündner Polenta mit Mandeln und Gemüsekügelchen	CHF 58.00
Im Heu gegartes Rindsentrecôte an Kräuterjus mit Kräutern aus unserem Garten dazu Bündner Pizokel und Saisongemüse	CHF 53.00

### SCHWEIN

---

Schweineschulterbraten auf Wurzelgemüseragout an Senfbiersauce dazu Kartoffelstampf mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Speck	CHF 34.00
Saltimbocca vom Schweinerücken mit Marsalajus dazu Gnocchi und Brokkoliröschen	CHF 36.00
Schweinefiletmedaillon im Speckmantel an Rötelsauce mit Capuns und Krautstiel	CHF 42.00
Schweinefilet und Schweinebäckli geschmort in saurem Most mit Speckravioli und saisonalem Gemüse	CHF 40.00

## GEFLÜGEL

---

Schweizer Trutenbrust nach Sizilianischer Art mit Rosmarinkartoffeln, Zitrusfrüchten, Fenchel, Pistazien und Oliven	CHF 36.00
Rheintaler Ribelmais-Poulardenbrust mit Safranrisotto dazu Parmesanschaum und grilliertes Gemüse	CHF 44.00
Duett vom Alpsteinpoulet (pochiert und gebraten) dazu Appenzeller-Käsespätzli mit Mostbröckli und Gemüse	CHF 40.00

## FISCH

---

Lachssteak auf Rucola-Tomaten-Ragout mit Pariser Kartoffeln und Kürbiskernöl	CHF 38.00
Schweizer Saibling an roter Currysauce mit Basmatireis, Pak Choi und Cashewnüssen	CHF 53.00
Duett von der Riesenkrevette und der Jakobsmuschel auf Kräuter-Risotto dazu scharfe Salami und mediterranes Gemüse	CHF 49.00
Schweizer Felchenfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF 36.00

## VEGETARISCH

---

Bunte Kartoffelgnocchi an Rucola-Butter mit Dörrtomaten, Oliven und gehobeltem Schafskäse	CHF 28.00
Gebackene Zigarre vom Safranrisotto auf saisonalem Trüffelrahmgemüse	CHF 27.00
Quorngeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterrösti und Marktgemüse	CHF 27.00

## DESSERT

---

Sorbet mit Schuss	CHF 7.50
Sorbet-Variation mit Fruchtmark	CHF 12.00
Zitronenmousse mit Holunderblütenbiskuit	CHF 10.00
Karamellköppli mit Rahm und Früchten	CHF 9.00
Apfel-Prosecco-Süppchen mit Quarkmousse und süssem Pesto	CHF 10.00
Kokos-Panna-Cotta mit Salat von der Papaya, Mango und Banane	CHF 10.00
Joghurt-Parfait mit Knusperflakes und Beerenkompott	CHF 10.00
Apfelstrudel mit Nussglace und Amaretto Sabayon	CHF 12.00
Schokoladenkuchen mit Karamellbutter	CHF 13.00
Duett von der Schokoladenmousse garniert mit Früchten	CHF 13.00
Himbeer-Mascarpone-Mousse mit Himbeergelée und Mandelbiskuit	CHF 14.00
Crema Catalana mit Passionsfruchtsorbet	CHF 14.00
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	CHF 14.00
American Cheesecake mit Ingwer und Beeren	CHF 14.00
Kaffeemousse-Schnitte mit Haselnüssen und Kirschsorbet	CHF 14.00
Whitie mit Amaretto und Pfeffer	CHF 14.00
Mille feuille von der weissen Schokolade mit frischen Beeren	CHF 15.00
Käsevariation	CHF 12.00
Kreieren Sie Ihr eigenes Dessertbuffet und wählen Sie 5 Süssspeisen aus	CHF 19.00
Mit Käsevariation ergänzt	CHF 8.00

## HERKUNFTSDEKLARATION

---

- ❖ Schwein, Kalb, Rind und Poulet stammen aus der Schweiz
- ❖ Geflügel stammt aus Frankreich
- ❖ Fisch nach Angebot

Das Hotel Schloss Gerzensee bietet einzig Fische und Meeresfrüchte an, die den Nachhaltigkeits-kriterien 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.

## PREISE

---

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Allfällige Preisanpassungen bleiben vorbehalten.