



**STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE**

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Aperitif- und Menüvorschläge 2018





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](http://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-Kalbfileischröllchen 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-Senfsauce 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, Schnittlauchsauce 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
Quorngeschnetzeltes 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 Ribelmals-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.