



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 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 - 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

VEGAN	pro Person	CHF 15.00
--------------	------------	-----------

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

SÜSS-FRUCHTIGER EMPFANG	pro Person	CHF 25.00
--------------------------------	------------	-----------

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

KURZ AUF DEN PUNKT	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

MEDITERRAN & WÜRZIG	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

EINFACH & RAFFINIERT	pro Person	CHF 30.00
---------------------------------	------------	-----------

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

EDLER GENUSS	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 Gemüseknugeln	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
Quorn geschnetzeltes 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
Karamellköpfler 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.