

Seminarhotel Gerzensee



Bankettkarte

Seminarhotel Gerzensee, Dorfstrasse 2, CH-3115 Gerzensee, Schweiz
Tel. +41 (0)31 780 33 00, Fax +41 (0)31 780 34 00, www.seminarhotelgerzensee.ch

Ihr ganz besonderer Anlass

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren!
Schon beim Betreten des Seminarhotel Gerzensee spüren Sie, bei uns sind Sie als Gast aufs herzlichste Willkommen.

Genussfreude und ein interessanter Mix aus traditionellen und internationalen Gerichten ist das Credo unseres Hauses.

Unser Haus befindet sich im romantischen Gerzensee an ruhiger Lage. Die traumhaft schöne Parkanlage bietet eine einmalige Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau.

Wir sind überzeugt, dass Sie die gemütlichen Stunden in unserem historischen Haus nicht so schnell vergessen werden. Wir freuen uns, Ihnen einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Vorschlag zu unterbreiten.

Wann dürfen wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen?

Mit herzlichen Grüßen

Clemens Stampfli, Hotel Direktor
und das ganze Team des Seminarhotel Gerzensee.



Unsere Räumlichkeiten für Ihre unvergesslichen Anlässe

Heubühne



Bis 90 Personen
(je nach Bestuhlung)

Alte Heubühne mit urchigen Dachbalken. Ausgerüstet mit neuer Musikvideo Anlage, Theater und Musikbühne.

Gästerrestaurant / Orangerie



bis 90 Personen
(je nach Bestuhlung)

Multifunktionell und einladend.

Gartensaal* im Schloss für den ganz speziellen Anlass



10 - 16 Personen

18. Jahrhundert Zimmer mit chinesischer Tapete und antikem Kronleuchter.

*gegen Aufpreis

Carnotzet - urchig und gemütlich



16 Personen

Gemütlicher, rustikaler Raum, für das individuelle Abendessen in einmaliger Atmosphäre.

Aperovariationen

Aperovariation 1

Pommes Chips (Paprika & Nature), Erdnüssli pro Pers. CHF 2.50

Aperovariation 2

Gemischte Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam und Sbrinz pro Pers. CHF 4.50

Aperovariation 3 (pro Person je 1 Stück)

Rauchlachs, Salami, Brie, Rohschinken und Ei pro Pers. CHF 12.50

Aperovariation 4 (pro Person je 1 Stück)

Schinkengipfeli
Käseküchlein
Canapés mit Rauchlachs, Salami, Rohschinken und Ei pro Pers. CHF 14.50

Aperovariation 5 (pro Person servieren wir 8 Stück)

Focaccia mit Meersalz und Rosmarin
Tomaten - Mozzarellapiessli
Gemüsedips mit dreierlei Dips
Knusprige Bruschetta mit Tomate
Oliven und Pilzen
Grissini mit Parmaschinken pro Pers. CHF 16.50

Aperovariation 6 (pro Person servieren wir 6 Stück)

Minibrötli mit Rauchlachs
Minibrötli mit Bündnerfleisch
Minibrötli mit Gstaader Bergkäse
Minibrötli mit Poulet - Currywurst
Gemüsetatar
Rindstatar pro Pers. CHF 18.50

Aperovariation 7

Schweizer Wurst und Käsespezialitäten
Chüschtige Aperowürstchen
Egliknusperli mit Tatarensauce
Dunkles Zwirbelbrot und Zopf
Gemüsedips mit 3 Dips
Aufgeschnittene Früchte pro Pers. CHF 18.50

Aperovariationen

Aperovariation 8

Verschiedene Sushi und Sashimi			
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce			
Marinierte Pouletsatay - Spiessli mit Erdnussauce			
Gedämpfte Dim Sum mit Fisch			
Riesenkrevetten im Kartoffelmantel			
Kreopock - Chips mit Chilisauce			
Wasabi - Erdnüsse			
Marinierte Ananaswürfel	pro Pers.	CHF	24.00

Hausgemachtes

Focaccia mit Meersalz und Rosmarin (in Würfel geschnitten)	100gr	CHF	2.50
Ratatouille - Brotstängel mit Thymian	Stk	CHF	2.50
Kürbiskern Brotstängel	Stk	CHF	2.50
Petersilien Weissbrotstängel	Stk	CHF	2.50

Canapés (Französisches Baguette)

Fleisch

Schinken	Stk	CHF	2.50
Salami	Stk	CHF	2.50
Bündnerfleisch	Stk	CHF	2.50
Rohschinken	Stk	CHF	2.50
Trutenschinken geräuchert	Stk	CHF	2.50
Rindstatar	Stk	CHF	3.50
Roastbeef mit Tatarensauce	Stk	CHF	3.50

Fisch

Thonmousse	Stk	CHF	2.50
Krevettencocktail	Stk	CHF	3.50
Rauchlachs mit Wasabi	Stk	CHF	3.50
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich	Stk	CHF	3.50
Heilbutt geräuchert mit Dill - Senfsauce	Stk	CHF	3.50

Vegetarisch

Kräuterfrischkäse	Stk	CHF	2.50
Gemüsetatar	Stk	CHF	2.50
Ei mit Mayonnaise	Stk	CHF	2.50
Brie	Stk	CHF	2.50
Lenker bleu und Trauben	Stk	CHF	2.80

Häppchen

Schweiz

Dörripflaume mit Speck	Stk	CHF	1.20
Schinkengipfeli	Stk	CHF	2.30
Käseküchlein	Stk	CHF	2.30
Gemüsedips mit Curry & Cocktailsauce	100gr	CHF	4.50
Verschiedene Käsesorten garniert	100gr	CHF	8.50

Italien

Tomaten - Mozzarella - Spiessli	Stk	CHF	1.50
Gebackene Champignons	Stk	CHF	1.50
Mini - Pizza	Stk	CHF	2.00
Honigmelone mit Parmaschinken	Stk	CHF	3.50

Asien

Mini Frühlingsrolle (25g)	Stk	CHF	1.40
Poulet - Satey mit Erdnussmarinade	Stk	CHF	2.40
Riesenkrevetten im Knuspermantel mit süss & saurer Sauce	Stk	CHF	2.00
Sushi - Auswahl Tokio (ca. 25g)	Stk	CHF	3.20

Süsse Verführung

Früchtekuchen	Stk	CHF	1.50
Schokoladenkuchen	Stk	CHF	1.50
Saisonfrüchte	Stk	CHF	1.50
Friandise	Stk	CHF	1.80
Brownie	Stk	CHF	2.20
Mini - Dessert	Stk	CHF	2.50
Früchtespiessli	Stk	CHF	3.50

Gourmet-Häppchen

Frischkäsepraline im Pumpernickel, Cherrytomate	Stk	CHF	3.50
Gebeizter Tafelspitz mit Lauchsauerrahm und Trüffelduft	Stk	CHF	3.50
Entenspiess mit grünem Tomatenchutney	Stk	CHF	3.50
Dorade und Topinamburmousse mit asiatischer Kresse	Stk	CHF	3.50
Baliklachs mit Brunnenkresse und Gewürzbrot	Stk	CHF	4.50
Dörripflaume mit Entenleber gefüllt	Stk	CHF	4.50
Spiess von Riesenkrevette, Karotten und Granatapfel	Stk	CHF	4.50
Grillierte Polentaschnitte mit Trüffel und Taube	Stk	CHF	4.50
Rotbarbe mit Vanille und gelierter Kokosmilch	Stk	CHF	4.50
Thunfischtatar mit kandierten Meerrettich	Stk	CHF	4.50
Geräucherter Stör auf Randen mit Tapiokakavie	Stk	CHF	4.50

Kalte Platten

Z'Vieri Plättli mit regionalen Spezialitäten (pro Person)	120gr	CHF	9.50
Fleischplatte gemischt und garniert, Ruchbrot und Zopf (pro Person)	120gr	CHF	12.00
Käseplatte gemischt und garniert, Ruchbrot und Zopf (pro Person)	120gr	CHF	12.00

Tramezzini - Sandwich-Rollen

Mit Thunfisch, Ei, Oliven, Kirschtomaten und grüne Bohnen	Stk	CHF	4.50
Mit Philadelphiakäse, Serranoschinken, Rucola und Trockentomaten	Stk	CHF	4.50
Mit Philadelphiakäse, Rauchlachs, Kapern und Tomate	Stk	CHF	4.50

Morgengruss

Frühstück	ab 15 Personen		
Reichhaltiges Frühstücksbuffet, Kaffee, Fruchtsaft und Wasser	pro Person	CHF	19.00
Brunch	ab 20 Personen		
Kalten und warmen Speisen, Kaffee, Fruchtsaft und Wasser	pro Person	CHF	32.00

Sandwich

Hinterschinken	Stk	CHF	6.00
Salami	Stk	CHF	6.00
Rohschinken	Stk	CHF	6.00
Greyerzer Käse	Stk	CHF	6.00
Brie	Stk	CHF	6.00
Ei & Curry	Stk	CHF	6.00
Tomaten	Stk	CHF	6.00
Thonmousse	Stk	CHF	6.00
Rauchlachs	Stk	CHF	6.00

«Grab & Run Bag»

(Der ideale Lunch zum mitnehmen – zum Beispiel bei der Abreise)

Bag pro Person	Stk	CHF	19.00
----------------	-----	-----	-------

Inhalt

- 1 Mineral Pet 5dl, 1 Orangensaft Tetra 2,5 dl
- 1 Käsesandwich, 1 Schinkensandwich
- 2 frische Früchte
- 1 Schokoladenriegel



Köstliche Energiespender - Salate

Gemischter Blattsalat mit Kräuterröstitstückchen, Sprossen und Kernen	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Tomaten - Mozzarellasalat mit Feigen, Honig und Balsamico	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Speck Ei und Röstbrotstückchen (saisonal)	CHF 12.50
Salatbuffet (ab 20 Personen) 4 saisonale Blattsalate, Fenchelsalat mit Apfel und Curry, Tomaten - Mozzarellasalat, Griechischer Salat, Karottensalat mit Orangen, Gurkensalat mit Dill, Taboulesalat, Maissalat, Randensalat Selleriesalat mit Baumnüssen, Oliven, grillierte Zucchetti und Peperoni	CHF 19.00

Kalte Vorspeisen

Mousse von Belugalinsen mit geräucherter Entenbrust	CHF 12.50
Carpaccio von der geschmorten Rinderhaxe und Gemüsesalat	CHF 12.50
Parmesanespuma mit Cocktail von Cherrytomaten	CHF 12.50
Cavaillon - Melone mit Parmaschinken (Sommer)	CHF 14.50
Gebeizter Lachs mit Vanille und Thymian an Apfel-, Sauerampfersalat	CHF 18.50



Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin parfümierter Rahmhaube	CHF 7.50
Klare Rindskraftbrühe Piemonteser Art	CHF 10.50
Zitronengras - Kokosnusssüppchen mit Riesenkrevette	CHF 10.50
Brunnenkressesuppe mit Schinkenknusperli	CHF 10.50
Bergheusuppe mit Trockenfleisch	CHF 10.50
Ochsenchwanzsuppe mit Gemüse- rauten und Steinpilzen unter der Blätterteighaube	CHF 12.50

Warme Vorspeisen

Gemüseravioli im Vollkornteig auf Peperonata mit Bärlauchöl	CHF 14.50
Gebackenes Kaninchenfilet im Nudelteig aus süß - saurem Kürbisgemüse	CHF 16.50
Lauwarmes Forellenfilet mit Holundersaft und mariniertem Gemüse	CHF 16.50
Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen mit kleinem Gemüse und Sesamblätterteig- stangen	CHF 17.50
Riesenkrevetten G'röstl mit Apfeljoghurt und Curryöl	CHF 18.50

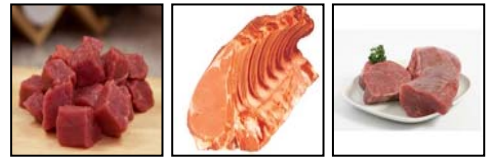


Fisch

Eglifilets Müllerin Art (an Butter und Mandeln) begleitet mit Schlosskartoffeln und Blattspinat	CHF 36.00
Pochierte Rotzunge mit grünem Spargel an Wildreis mit Orangensauce	CHF 39.00
Seeteufelmedaillon auf kleinem Ragout von Oliven und getrockneten Tomaten an Safranpilawreis	CHF 45.00
Gebratenes Steinbuttfilet auf Champagnerkraut mit Kartoffelstampf Shiitake - Pilze und Petersilienöl	CHF 48.00
Gefüllte Seezungenröllchen mit Hummer auf Algengemüse mit Tomate an Tonkabohnen - Krustentiersauce und Wildreis	CHF 54.00

Vegetarische Gerichte

Feines Gemüse aus dem Wok mit Glasnudeln und Sojasauce	CHF 18.00
Gemüsecurry im Basmatireisring mit Mandeln und Sultaninen	CHF 21.00
Bergkäse - Griesstörtchen mit weisser Balsamicosauce und Gemüseallerlei	CHF 22.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kräutern im Rucolabutter geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse	CHF 23.50



Rind

Rindsschmorbraten «Jäger Art» mit Kartoffelstock und Vichykarotten	CHF 36.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte an Béarnaisesauce begleitet von Kartoffelgratin und Bohnenbündel	CHF 39.00
Rindsfilet am Stück gebraten an weisser und grüner Pfeffersauce mit Kartoffellauchtörtchen und knuspriger Speckscheibe	CHF 49.00

Kalb

Kalbsschulterbraten mit Schabzigerkruste auf Rahmwirsing mit Serviettenknödel und Kümmel - Jus	CHF 36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Röstigalletten und Gemüsebukett	CHF 39.00
Involtini vom Kalb auf mediterranem Gemüse Risottokugeln und Frischkäsesauce	CHF 39.00
Kalbshohrücken gebraten mit Morchelsauce Gemüse und Kartoffelkörnchen	CHF 45.00



Schwein

Schweinskrustenbraten an Biersauce mit buntem Saisongemüse und hausgemachten Spätzli	CHF 24.50
Knuspriger Spanferkelrücken an Kresse - Kartoffelstampf mit Vichykarotten und Majoransauce	CHF 34.00
Schweinsmedaillon im Speckmantel an Rötelsauce serviert mit Bündner Capuns auf Krautstiele	CHF 36.00

Lamm

Lammgigot an Thymian - Jus Bratkartoffeln mit Rosmarin Bohnenbündel mit Speck	CHF 36.50
Rosa gebratenes Lammhüftli provenzalische Art an Tomatenwürfeln und Kräutern Couscous und Ratatouille	CHF 38.00
Im Bergheu gegarter Lammrücken auf dreierlei Bohnen mit Schlosskartoffeln und Dijon - Senfsauce	CHF 42.00

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust auf cremigen Eblyrisotto mit Rosmarinsauce und Gemüsestäbchen	CHF 24.50
Entenbrust mit Honig und Lavendel glasiert auf Maisgaletten mit Brokkoli	CHF 32.00
Geräuchertes Stubenküken auf Sellerie - Limettenpüree umlegt mit kleinem Gemüse	CHF 36.00
Gebratene Perlhuhnbrust auf geschmortem Senfkohl mit Honig und Anis begleitet von Sesamkartoffeln	CHF 38.00

Wild



Gemspfeffer «Grossmutter Art» (nur saisonal) serviert mit Spätzli und Rotkohl	CHF 36.00
Fasanen - Saltimbocca auf Baumnußrisotto mit Artischockenviertel und Rosmaringrissini	CHF 39.00
Am Knochen gebratener Rehrücken mit Pfefferkirschen glasierter Rosenkohl und Maiscrêpe	CHF 42.50
Rosa gebratener Hirschrücken unter der Haselnusskruste auf Rahmwirsing Preiselbeersauce und Polentamonde	CHF 45.00
Rehmedaillon mit Spekulatius - Backpflaumenkruste auf Rotkohl umlegt mit Rosenkohlblättern	CHF 45.00



Menuvorschläge Frühling

Menu 1

Frühlingsalat an Bärlauchdressing mit grünem Spargel
und geräucherter Entenbrust CHF 15.50



Cappuccino von der Kresse mit Pinienkernenschaum CHF 7.50



Kalbshohrücken an Frühlingsmorchelsauce
begleitet von einem bunten Gemüsebukett und neuen Kartoffeln CHF 45.00



Rhabarberkuchen mit Sauerrahmglace CHF 7.50

Menu komplett

CHF 75.50

Menu 2

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Rucola und Wasabi CHF 17.50



Frühlingzwiebelcremesuppe mit gerösteten Sesambrotwürfeli CHF 7.50



Rosa gebratenes Rindsentrecôte am Stück an Bärlauch – Hollandaisesauce
serviert mit Kartoffelgratin und Spargelbündchen CHF 45.00



Mascarponemousse mit Erdbeeren und Amaretti CHF 12.00

Menu komplett

CHF 82.00

Menu 3

Jakobsmuscheln am Rosmarinspiess gebraten an Ratatouille CHF 18.50



Hausgemachte Spargelravioli mit frischen Morcheln und Tomatenpesto CHF 14.50



Rosa gebratenes Lammkarree in der Kräuterkruste
an Feigensenfsauce mit Polentaterrine und Frühlingsgemüse CHF 38.00



Holunder-Panna Cotta mit Erdbeeren und lauwarmen Schokoladenküchlein CHF 14.00

Menu komplett

CHF 85.00



Menuvorschläge Sommer

Menu 1

Sommersalatstrauß mit Hausdressing
Gürbeter Rauchschinken und Sbrinzwürfeli CHF 14.50



Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum - Quarkklösschen CHF 8.50



Gebratene Maispouardenbrust auf Eierschwämmli ragout
serviert mit Parmesangnocchis und junges Gemüse CHF 32.50



Weisses Valrhona Schokoladenmousse im Baumkuchen
mit frischen Beeren garniert CHF 12.50

Menu komplett CHF 68.00

Menu 2

Sauerampfersuppe mit Rauchlachstatar und Kapern CHF 9.50



Rotzungenfilet mit Riesenkrevette
auf Petersilienpüree und wildem Reis CHF 16.50



Rindsfiletmedaillon im Speckmantel mit Rotweinsauce
serviert mit kleinen Bratkartoffeln und Fenchelschiffchen mit Sommergemüse CHF 48.00



Erfrischende Limettencreme mit Pfirsich und Himbeersauce CHF 11.00

Menu komplett CHF 85.00

Menu 3

Hausgebeizter Lachs mit Honig - Dillsauce und Salatspitzen CHF 18.00



Eierschwämmli suppe mit Mostbröcklistreifen CHF 9.50



Geschmortes Kalbsnüsschen an leichter Limettensauce
begleitet von sämigem Rucolarisotto und mediterranem Gemüse CHF 39.00



Variation von Schokoladen und Kirschen CHF 14.50

Menu komplett CHF 81.00



Menuvorschläge Herbst

Menu 1

Asiatisch gebeiztes Rehnüsschen
mit Stangensellerie - Feigensalat an Preiselbeerchutney

CHF 16.50



Pastinackensuppe mit Randenschaum

CHF 9.00



Geschmorte Kalbsbäckli an Barolo - Jus
begleitet von Trüffelmousseline und Gemüse

CHF 32.00



Tobleronen-Mouseterrine schwarz & weiss mit Mangoallerlei

CHF 12.50

Menu komplett

CHF 70.00

Menu 2

Lackierter Thunfischwürfel aus dem Kieferzapfenrauch
mit Wurzelgemüsetatar und Wasabischaum

CHF 18.50



Fasanenkraftbrühe mit kleinen Sauerkrautravioli und Portwein

CHF 9.50



Rentierrücken an Holunder - Jus
mit hausgemachten Schupfnudeln und herbstlichen Gemüse

CHF 45.50



Glühweinorangen Carpaccio mit Schokoladenwürfel

CHF 10.50

Menu komplett

CHF 84.00

Menu 3

Hausgebeiztes Saiblingfilet mit Meersalz und Dijon Senf
mit Cointreau - Orangensirup und Salatspitzen

CHF 17.50



Kastanien - Zitronengrassuppe mit Hirschschinkenchips

CHF 9.50



Variation vom Simmentaler Rind an Balsamicosabayon begleitet
von Rotkraut und Dörripflaumen im Knuspermantel und Kartoffeltürmchen

CHF 47.50



Triologie von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht

CHF 12.50

Menu komplett

CHF 85.00



Menuvorschläge Winter

Menu 1

Variation von geräucherten und gebeizten Lachs
mit Buchweizenblinis und Sauerrahm CHF 16.50



Sellerie - Mostsüppchen mit pochierter Birne und Speckchips CHF 9.00



Lammrücken mit feiner Lebkuchensauce
Crêpes Suzette und winterlichem Gemüse CHF 38.50



Dessertvariation Gerzensee CHF 12.50

Menu komplett CHF 76.50

Menu 2

Geräucherte Entenbrust mit süß - saurem Gerzenseekürbis CHF 16.50



Duett von Karotten - Ingwersuppe und Jakobsmuschel CHF 12.50



Im Limonenöl pochirtes Kalbsfilet auf Selleriemousseline mit Speckparfum
und kleinem glasiertem Wurzelgemüse CHF 45.50



Gewürz - Catalana mit Bratapfelsorbet CHF 12.50

Menu komplett CHF 87.00

Menu 3

Beluga Linsensalat mit Pata - Negrawürfeln
und feinsten kanadischen Hummer an Schalottenvinaigrette CHF 18.50



Brasato vom Seeteufel an zweierlei Randenpüree CHF 21.50



Wolfsbarsch in Rosmarinkruste und grilliertem Scampi
an Süsskartoffelstrudel und Safranfenchel CHF 42.50







Mille feuille von der Zitrone mit Schokoladenpraline CHF 12.50

Menu komplett CHF 95.00







Menuvorschläge Hochzeit

Menu 1

Antipastiteller «Gerzensee» Salatbukett, Trockenfleisch, Salami, Coppa, Mozzarella, Oliven und gegrilltes Gemüse	CHF 14.50
	
Gebratenes Seeteufelmedaillon und Riesenkrevette auf Ratatouille mit Peperonischäum und Wildreis	CHF 21.00
	
Limettensorbet	CHF 6.50
	
Am Stück gebratenes Entrecôte mit Béarnaisesauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 38.50
	
Feine Überraschungen aus unserer Pâtisserie (Buffet)	CHF 16.50
Menu komplett	CHF 97.00

Menu 2

Parmaschinken mit Mascarponefeige und Portweingelee	CHF 14.50
	
Capuccino vom Steinpilz mit Vanilleschaum	CHF 8.50
	
Grillierte Lachstranche mit Kräuterschaum auf mediterranem Zucchettigemüse und hausgemachten Olivengrissini	CHF 21.00
	
Simmentaler Kalbsfilet im Limonenöl gegart Parmesangnocchi und Artischocken	CHF 48.50
	
Hausgemachte Aprikosentarte mit Nougatglace und Rosmarinsabayon	CHF 12.50
Menu komplett	CHF 105.00



Menuvorschläge Hochzeit

Menu 3

Konfekt vom Ziegenfrischkäse
mit karamellisierten Nasi - Birnen und orientalischem Couscous CHF 12.50



Zitronengrassuppe mit Kokosmilch verfeinert und gebratener Riesenkrevette CHF 10.50



Gebratene Jakobsmuscheln auf Papayasalat
mit grünem Pfeffer und Vanilleespuma CHF 21.00



Medaillon vom Kalbsfilet unter der Wasabikruste
auf roten Currynudeln mit gebratenen Thaispargeln und Shiitake Pilze CHF 48.50



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Ananas - Chilisorbet CHF 12.50

Menu komplett

CHF 105.00

Menu 4

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons,
Brotwürfeln und Speckstreifen an Hausdressing CHF 9.50



Rindskraftbrühe mit Sherry verfeinert, Gemüsestreifen und Trüffelgahottini CHF 10.50



In Mandelbutter sautiertes Forellenfilet auf jungem Spinat
mit Pinienkernen und glasierten Cherrytomaten CHF 16.50



Gebratener Spanferkelrücken an Portweinschalotten
dicke Bohnen mit Minze und Kartoffel - Selleriepüree CHF 36.50



Tobleronemousse in der Schokoladenträne mit Früchten CHF 12.00

Menu komplett

CHF 85.00



Menuvorschläge Hochzeit

Menu 5

Mariniertes Thunfischcarpaccio mit Fleisch von der Königskrabbe
und Avokadotatar begleitet von Wasabisorbet CHF 21.50



Alpenkräuterschaumsüppchen mit Schinkenknusperli CHF 9.50



Gebratener Steinbutt unter Kartoffelschuppen mit gefüllter Zucchettiblüte
und Kaviarsauce aus Frutigen CHF 23.50



Duett von der Taubenbrust und Entenbrust im Brickblatt
mit Lenker bleu Risotto und jungem Gemüse CHF 39.50



Champagnersüppchen mit Passionsfruchtsorbet und Himbeeren CHF 12.00

Menu komplett CHF 106.00

Herkunftsland Fleisch

Schweine-, Kalb- und Rindfleisch
Lamm
Poulet / Truten
Fisch

Schweiz, Argentinien
Neuseeland/ Australien
Ungarn / Schweiz
je nach Angebot



Buffetvariationen (ab 25 Personen)

Pasta Buffet mit hausgemachten Teigwaren

Zuppa mille fanti (serviert)



Pasta Spaghetti, Vollkornpenne, Casarecce und Cannelloni
 Saucen Kräuterpesto, Bolognaise, Knoblauchölsauce und Napoli

Parmesan und Pepperonciniöl



Schokoladenmousse

pro Person CHF 39.00



Fondue Orangerie

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen (serviert)



Fleisch Rinds-, Schweins- und Pouletstreifen
 Saucen Curry, Calypso, Preiselbeere - Senf, Knoblauch und Tatar
 Beilagen Reis und Pommes frites, Ananas, Litschis, Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Champignons, Oliven und getrocknete Tomaten



Ananassalat mit Zitronensorbet

pro Person CHF 49.00



Schwiizer Chuchi Buffet

Bündner Platte
 Chabissalat mit Späck u Zibele
 Ämmitaler Chäsrugeli
 Glarner Ziger - Nuss Terrine
 Krebsgratin «Genfer Art»
 Eingelegte Felchen «Tessiner Art»
 Bündner Gärschtesuppe



Buurehamme
 Züri Gschnätzlets
 Egli im Weinteig
 Suure Mocke
 Nidwaldner Älplermakkaroni mit Öpfumuess
 Bärner Röschi
 Chnöpfli
 Händöpfu
 Rüebli
 Chrutstiele



Thurgauer Apfelkuchen
 Engadiner Nusstorte
 Aargauer Rüebli torte
 Brönnti Creme
 Basler Lächerli Parfait
 Emmentaler Meringue mit Nidlä
 Puschlaver Marronipudding

pro Person CHF 75.00



Italienisches Buffet

Vitello Tonnato - *Kalbfleisch mit Thonsauce*
 Piatto misto di carne - *Gemischter Fleischteller*
 Carpaccio con pignoli - *Carpaccio mit Pinienkernen*
 Insalata caprese *Tomaten - Mozarellasalat*
 Insalata frutti di mare - *Meeresfrüchtesalat*
 Cozze farcite - *Gefüllte Miesmuscheln*
 Bruschette con pomodori, mozzarella e basilico – *Geröstete Brotscheiben belegt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum*
 Pomodori farciti alla vesuviana - *Gefüllte Tomaten*
 Buffet d'insalata - *Salatbuffet*



Minestrone (serviert)



Tagliatelle
 Spaghetti all'arrabiata - *Spaghetti an einer scharfen Sauce*
 Lasagne verdi



Gamberoni alla rustica - *Garnelen mit Kräuter*
 Pesce alla genovese - *Fisch mit Kräuter*
 Scaloppine di vitello al Marsala - *Dünnes Kalbsschnitzel an Marsala Jus*
 Agnello stufato con funghi e prosciutto crudo - *Lammschmorbraten mit Pilzen und Rohschinken*
 Pollo al diavolo - *«Teufelshähnchen»*



Patate al sale profumato - *Salzkartoffeln*
 Risotto zafferano - *Safranreis*
 Polenta



Melanzane alla campagnola - *Auberginengratin*
 Zucchini alla marchigiana - *Frittierte Zucchini mit Fleisch gefüllt*



Torta della Nonna – *Mandel – Eier Süssspeise*
 Tiramisu
 Bavarese ai fichi - *Feige mit Bayerischer Creme*
 Monte Bianco - *Marroni Süssspeise*
 Zuppa Inglese - *Süssspeise aus Creme und in Likör getränkten Löffelbiskuits*

pro Person CHF 84.00



Französisches Buffet

Marinierte Oliven
 Eingelegtes Gemüse mit provenzalischen Kräutern
 Hausterrine mit Armagnac - Pflaumen
 Warmer Ziegenkäse mit Baguette
 Salat Nizza
 Geräucherte Entenbrust auf Kumquats - Lauchcanapé
 Endiviensalat mit Baumnüssen und Roquefort



Bouillabaisse - *Fischsuppe*
 Zwiebelsuppe



Coq au vin - *Hahn im Wein geschmort*
 Boeuf en double - *Geschmortes Rindfleisch*
 Medaillon de porc à la sauce calvados - *Schweinsmedaillon an Calvadossauce*
 Dorade grilliert - *Goldbrasse Speisefisch grilliert*
 Lauchquiche - *Lauchkuchen*



Gratin de pomme de terre - *Kartoffelgratin*
 Riz Camargue



Ratatouille
 Gefüllte Artischocken mit Gemüse mousse
 Zucchinikrapfen



Französische Käseplatte
 Flammkuchen mit Apfel
 Aprikosentarte
 Crêpe Suzette - *Flambierter Pfannkuchen in Cointreau - Orangensauce*
 Mousse au chocolat
 Weisse Nougatglace de Montpellier

pro Person CHF 85.00



Carpe Diem (Vegetarisches Buffet)

Pilzterrine mit Tomatenkompott
 Stangensellerie mit Greyzerkäsewürfeln und geröstetem Kümmel an Vinaigrette
 Gemüsequiche
 Crostinis mit Tomaten und schwarzen Oliven
 Kräuter - Käsewaffeln mit Schnittlauchquark
 Blatt - und Gemüsesalate mit verschiedenen Dressings



Tomatensuppe mit Basilikum, dazu Parmesanknusperli



Gemüse Capuns
 Spätzlipfanne mit Käse überbacken
 Tofuspiesse
 Quornschnitzel mit milder Chilisauce
 Linsencurry
 Spinat – Ricotta - Ravioli
 Selleriepüree auf Kartoffelscheiben
 Spinatküchlein



Fruchtsalat mit Passionsfruchtkernen
 Quarktorte mit Pfirsich
 Gebrannte Creme mit karamellisierten Haselnüssen
 Schokoladen - Himbeerschnitte
 Rote Grütze mit Vanilleglace
 Safransorbet

pro Person CHF 69.00

Grill Festival (ab 30 Personen) (Mai bis September)



Grosses Buffet mit sommerlichen Salatvariationen
Süsse Melonenschnitze mit Rohschinken
Hausgemachte Gemüseterrine
Brotauswahl



Lammrückenfilets
Krevettenspiesse mit süsser Chilisauce
Pouletbrüstlis mit süss - saurer Sauce
Schweinskoteletts
Grillbratwürste
Kalbshohrückensteaks
Dazu servieren wir Ihnen eine grosse Auswahl an Saucen und unsere hausgemachte Schlossbutter



Rosmarinkartoffeln in Folie mit Sauerrahm
Gegrilltes Gartengemüse



Luftiges Zitronenmousse
Fruchtsalat
Himbeertorte
Gerzenseeapfelkuchen
Gebrannte Creme mit gerösteten Mandelkernen

pro Person CHF 64.00



Desserts und Süssspeisen

Karamellköppli mit Rahm	CHF	8.00
Gebrannte Creme mit Weinbrezel	CHF	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch und Sorbet	CHF	8.00
Frische Erdbeeren mit Balsamicoglace und Rahm (saisonal)	CHF	8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF	8.50
Apfelsorbet mit Calvados	CHF	8.50
Ananas Tarte – Tatin mit Vanilleglace und Sesamknusper	CHF	9.00
Hausgemachtes Tiramisu	CHF	9.00
Marmoriertes Schokoladenmousse	CHF	9.00
Schokoladentrüffelkuchen mit Vanilleglace	CHF	9.50
Parfait - Glace Grand Marnier	CHF	9.50
Mangofächer mit Buttermilchmousse	CHF	11.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace (saisonal)	CHF	11.50
Orangensalat mit weissem Schokoladenmousse	CHF	12.50
Haselnussparfait auf Bourbon Vanillesauce	CHF	12.50
Käseteller	CHF	12.50
Charlotte Royale auf Früchtecoulis	CHF	12.50
Lassen Sie sich überraschen! Von uns zusammengestellter Dessertteller	CHF	14.50

Dessertbuffet ab mindestens 30 Personen

Stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Dessertbuffet zusammen

8 verschiedene Komponenten nach Ihrer Wahl	pro Person	CHF	23.00
--	------------	-----	-------

Alle Preise in CHF inklusive 8% Mwst

AGB'S für Apero und Businesslunch

ANGEBOT

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 8% Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Wir behalten uns allfällige kleinere Änderungen in Bezug auf eine veränderte Marktsituation vor.

ANZAHLUNG - VORAUSZAHLUNG

Nach Abschluss des Vertrages stellen wir Ihnen 50% des bestätigten Betrages als Anzahlung in Rechnung. Wir bitten Sie, diesen Betrag **bis 6 Wochen vor Ihrem Anlass** zu überweisen. Wird der vereinbarte Anzahlungstermin nicht eingehalten, so steht es dem Seminarhotel Gerzensee offen, die Veranstaltung abzusagen.

Annulationskosten bei Banketten

Mit der Unterschrift auf der Reservationsbestätigung ist die Reservation für beide Parteien verbindlich.

Bei Annullaion eines **definitiv** bestätigten Anlasses gilt folgendes: Im Minimum CHF 300.00

Kalendertage	Arrangement
21 bis 8 Kalendertage vor Anlass	35% des Arrangements, der vereinbarten Leistungen
7 bis 3 Kalendertage vor Anlass	70% des Arrangements, der vereinbarten Leistungen
2 bis 0 Kalendertage vor Anlass	100% des Arrangements, der vereinbarten Leistungen

Unter Arrangement verstehen wir **Menüpreis x Personenzahl**. Um Missverständnisse vorzubeugen, werden Annullationen nur in schriftlicher Form akzeptiert. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge einer Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu bezahlen. Kann der Kunde den Vereinbarungen nicht nachkommen, so ist das Seminarhotel Gerzensee berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle höherer Gewalt können beide Parteien ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten (z.B. Naturkatastrophen, Brand).

BESTUHLUNG – TISCHPLAN

Bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass muss der Tischplan an das Seminarhotel Gerzensee übermittelt worden sein. Sämtliche Änderungen müssen der zuständigen Ansprechperson fortlaufend mitgeteilt werden. Das Seminarhotel Gerzensee hält sich an die Vorgaben des Planes in dessen Besitze sie einen Arbeitstag vor dem Anlass ist.

BRENNBARE MATERIALIEN / FEUERWERK

Aus feuerpolizeilichen Gründen müssen auf alle brennbaren Materialien in den Gebäuden/Räume verzichtet werden. Bitte informieren Sie auch Ihre Organisatoren. Es ist untersagt auf dem gesamten Areal des Seminarhotel Gerzensee Feuerwerkskörper zu zünden und loszulassen. Für Grossfeuerwerk ausserhalb des Areal's des Seminarhotel Gerzensee muss eine Bewilligung von der Gemeinde eingeholt werden. Bei Brand und Sengschäden lehnt das Seminarhotel Gerzensee jegliche Haftung ab. Allfällige Beschädigungen an Mobiliar und Einrichtungen werden dem Veranstalter (Gesellschaft) in Rechnung gestellt.

DEKORATION UND AUSSTATTUNG (eigene)

Mitgebrachtes Equipment und Dekoration können nach Absprache mit der zuständigen Ansprechperson verwendet werden und werden vom Veranstalter sofort nach Ende der Veranstaltung abgebaut. Es ist zu beachten, dass die Fluchtwege freigehalten werden. Das Seminarhotel Gerzensee behält sich vor, über mitgebrachtes Material, das nicht innerhalb von 1 Arbeitstag nach Ende der Veranstaltung abgeholt wird, frei zu verfügen.

DETAILABSPRACHE

Um einen unvergesslichen Anlass zu garantieren ist es notwendig bis spätestens 4 Wochen vor dem Anlass alles im Detail zu besprechen. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit der zuständigen Ansprechperson in Verbindung. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

FUNDSACHEN

Liegengebliebene Gegenstände von Gästen werden nur gegen Porto-Vorauszahlung nachgesandt. Nach einem Monat werden Fundsachen entsorgt.

HAFTUNG

Der Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Materialien und Hoteleinrichtungen. Allfällige Schäden werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Soweit das Seminarhotel Gerzensee dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder ihm diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe dieser Gegenstände und stellt das Seminarhotel Gerzensee von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Gegenstände frei.

HOCHZEITSTORTE

Torten bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen in unserer Hausbäckerei. Selbstverständlich können Sie diese auch bei Ihrem Lieblings-Konditor bestellen und ins Seminarhotel Gerzensee liefern lassen. In diesem Falle verrechnen wir CHF 3.50 pro Person. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte. Das Seminarhotel lehnt jede Haftung ab.

STUHLHUSSEN (blaue Bankettstühle)

Pro weisse Husse CHF 9.00

AGB'S für Apero und Businesslunch

KINDER

Folgende Preise gelten bei Bankettbuffets, Menus und Grillplausch:

Alter	Verkaufspreis
Ab dem 12. Lebensjahr	100% des Verkaufspreises
Ab dem 8. Lebensjahr bis und mit 11. Lebensjahr	70% des Verkaufspreises
Ab dem 3. Lebensjahr bis und mit 7. Lebensjahr	40% des Verkaufspreises
Bis und mit 2. Lebensjahr	Gratis

Spezielle Kindermenus nach Absprache. Nach dem Essen besteht die Möglichkeit, sich in unserer TV-Ecke bei einer DVD zu vergnügen (entsprechende DVD's bitten wir sie selber mitzubringen).

MENUAUSWAHL

Das Seminarhotel Gerzensee muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass die endgültige Menü-, Weinauswahl erhalten. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen (Buffet ab 25 Personen). Vegetarische Menus servieren wir gerne auf Vorbestellung.

MENUKARTE

Die Menukarte ist im Menupreis inbegriffen. Wir drucken eine Menukarte, mit dem von Ihnen bestimmten Menu und ausgesuchten Weinen. Für spezielle Wünsche mit eigenen Motiven wie Fotos etc. verrechnen wir für den Farbdruck CHF 2.00 pro Menukarte.

MITTAGESSEN

Bei Mittagsbankette ermöglichen wir Ihnen gerne bis 16h00 unsere Gastfreundschaft zu geniessen.

MUSIK - UNTERHALTUNG

Gerne vermitteln wir Ihnen die passenden Adressen. Für einen Verstärker mit Boxen und Mikrofon verrechnen wir CHF 100.00 Tagesmiete. Beamer CHF 120.00 inkl. Leinwand.

PARKPLÄTZE

Wir verfügen über 70 eigene gratis Parkplätze. Für Parkschäden kann das Hotel nicht haftbar gemacht werden. Auch für Busse stehen Parkplätze zur Verfügung.

PROBESSEN FÜR HOCHZEITSFEIER

Gerne begrüssen wir Sie vorgängig, um Ihr Wunschmenu für Sie (2 Personen) zu kochen. Die Warenkosten des Menus werden wir Ihnen verrechnen. (Verkaufspreis, minus 40%)

PROGRAMMABLAUF / TISCHREDEN

Der Veranstalter gibt mindestens 1 Arbeitstag vor dem Anlass den genauen Programmablauf bekannt (z.B. Reden, Künstlereinlagen, Spiele etc.).

Wenn Tischreden oder andere Attraktionen geplant sind, sollten Sie uns über den Zeitpunkt der Pausen informieren.

Beiträge, welche eine spezielle Infrastruktur oder Umstände erfordern, sollten immer mit uns besprochen werden.

Kurzfristige Programmänderungen oder zusätzliche Wünsche, auch während des Anlasses, meldet der Veranstalter der für den Anlass zuständigen Kontaktperson. Zusätzliche Aufwände werden in Rechnung gestellt.

QUALITÄT

Einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke, können wir nur garantieren, wenn die Teilnehmer/Gäste zur vereinbarten Zeit erscheinen oder wenn es vom Veranstalter rechtzeitig (mindestens 1 Stunde vorher) über Verspätungen bei den Mahlzeiten informiert wird. Bei Verspätungen von mehr als 30 Minuten werden die entstandenen Zusatzkosten (z.B. Mitarbeiteraufwand) in Rechnung gestellt.

RESERVATION

Eine Reservation gilt als zustande gekommen und ist verbindlich, wenn eine Anzahlung eingegangen ist. Für Gäste aus der Schweiz gilt der Vertrag ebenfalls als zustande gekommen, sobald eine schriftliche Rückbestätigung (E-Mail, Telefax, Brief) vorliegt.

SAALMIETE

Eine Saalmiete für Ihr Bankett entfällt bei einer einheitlichen Menuauswahl ab CHF 30.00 pro Person.

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Technische Hilfsmittel wie Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Rednerpult mit Mikrofon stehen zu Ihrer Verfügung und werden nach Aufwand verrechnet. Gerne unterstützt Sie ein Mitarbeiter unseres Unterhaltes bei technischen Fragen. Stundenansatz CHF 80.00 pro angefangene Stunde.

TEILNEHMERZAHL

Bis spätestens 10 Arbeitstage vor Ankunft des Anlasses teilen Sie dem Seminarhotel Gerzensee die ungefähre Teilnehmerzahl mit. Die definitive Teilnehmerzahl = Garantiezahl muss 2 Arbeitstage vor dem Anlass vom Veranstalter bestätigt werden. Die Rechnungsstellung erfolgt gemäss der bestätigten Garantiezahl, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl.

ÜBERNACHTUNG

Bei Hochzeitsessen ab 50 Personen, logiert das Brautpaar gratis in unserem Hotel auf ZF-Basis, jedoch nur bei Verfügbarkeit der Zimmer, ansonsten gelten die Preise gemäss Preisliste.

AGB'S für Apero und Businesslunch

VERLÄNGERUNG

Als ordentliche Servicezeiten gelten: Sonntag bis Donnerstag: 08.00 bis 23.30 Uhr sowie Freitag und Samstag: 08.00 bis 00.30 Uhr. Verlängerungen bis maximal 02.00 Uhr müssen bei uns vorgängig angemeldet werden.
Für Anlässe die länger als 00.30 Uhr dauern, muss ein Nachtzuschlag für Mitarbeiter und Bewilligung berechnet werden.

bis 50 Personen	CHF 330.—	101 bis 150 Personen	CHF 500.—
51 bis 100 Personen	CHF 400.—	ab 151 Personen	CHF 600.—

VERSICHERUNG

Das Seminarhotel Gerzensee lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die detaillierte Rechnung, ist innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug mit dem beigelegten Einzahlungsschein zu begleichen, oder bar vor Ort. Beanstandungen müssen 10 Tage nach Rechnungsdatum eingebracht werden.

ZAPFENGELD

Weine (Musterflaschen) welche vorgängig vor dem Anlass degustiert werden, verrechnen wir zum Verkaufspreis, minus 40%.

Für selbst mitgebrachte Getränke gelten die folgende Preise:

Wein	75 cl	CHF 30.00 pro Flasche
Wein	1.5 Liter (Magnum)	CHF 50.00 pro Flasche
Champagner	75 cl	CHF 40.00 pro Flasche
Destillate	75 cl	CHF 50.00 pro Flasche

ZUSATZKOSTEN FÜR ANLÄSSE IM SCHLOSS UND SCHLOSSGARTEN (Kosten jeweils pro Anlass)

Für Aperos im Schloss und Schlossgarten verrechnen wir die untenstehenden Zusatzkosten aufgrund der höheren Logistik- und Einrichtungskosten.

Bis 50 Personen	CHF 100.— pro Anlass
51–75 Personen	CHF 150.— pro Anlass
76–100 Personen	CHF 200.— pro Anlass
ab 101 Personen	CHF 250.— pro Anlass

Für Mittag- oder Abendessen im Schloss verrechnen wir einen Aufschlag von pauschal CHF 30.00 pro Person für den Mehraufwand.

ZUSATZKOSTEN FÜR ANLÄSSE IM BOOTSHAUS (Kosten jeweils pro Anlass)

Für Aperos und Essen im Bootshaus verrechnen wir die untenstehenden Zusatzkosten aufgrund der höheren Logistik- und Einrichtungskosten.

Apero bis maximum 30 Personen	pauschal	CHF	500.00
Essen bis maximum 20 Personen	pauschal	CHF	500.00

Wir freuen uns, Sie bei uns herzlich willkommen zu heissen!

2012/01/16

Das Seminarhotel und seine Geschichte

Die Herren von Gerzensee

Leider sind nur wenige Quellen über die Anfänge von Gerzensee vorhanden. Es heisst, dass die Ritter von Kramburg als erste im 12. Jahrhundert in Erscheinung traten. Zwischen 1230 und 1290 liessen sie ein sogenanntes «festes Haus» bauen. Vermutlich handelte es sich dabei um den Kern des heutigen «Alten Schlosses». 1327 wurden die Krambürger wegen einem Rechtsstreit durch die berühmte Familie Bubenberg vertrieben, welche später die ganze Erbschaft Gerzensee und somit die ganze Schirmherrschaft übernahm.

Der nächste berühmte Name tauchte im 16. Jahrhundert auf. Es handelte sich um Jakob von Wattenwyl, der als grosser Staatsmann, Heerführer und Förderer der Reformation bekannt war. Durch die Heirat mit einer reichen Tochter konnte er Gerzensee zu seinen Gütern hinzukaufen. 90 Jahre war Gerzensee im Besitze dieser Familie. Der Sohn blieb kinderlos und so wurde nach seinem Tode Gerzensee an das Haus von Graffenried verkauft. Als letzter Herrschaftsherr wirkte Franz von Graffenried, unter anderem Leutnant in französischen Diensten auf Korsika. Später bekam er den Spitznamen «Gerzensee», welcher er Napoleon zu verdanken hatte.

Dieser konnte seinen richtigen Namen nicht behalten und redete in deshalb einfach mit «Gerzensee» an!

Es ist bekannt, dass Franz von Graffenried sein Vermögen durch allerlei leichtfertige Handlungen verschleudert hat. Er verstarb 1837 in Solothurn.

Das Neue Schloss – Geschichte

Das Neue Schloss stammt aus dem 18. Jahrhundert. Um 1700 kaufte Samuel Morlot, Hauptmann in holländischen Diensten, das Grundstück mit einem zweigeschossigen Haus und liess das heute im Zentrum stehende Herrschaftshaus mit den Terrassenanlagen im Süden bauen.

1718 wurde unter der Herrschaft von Bernhard von Graffenried die Westseite des Herrenhauses erweitert, so dass es eine Hofanlage gab. Der jüngste Teil der Anlage liegt auf der Ostseite und bildet einen analogen Seitenflügel zur Westseite.

Bis 1755 diente das sogenannte Neue Schloss zuerst als Lustgarten und später als Lustpavillon. Erst um 1755 liess Franz Emanuel Anton von Graffenried den Herrschaftssitz ins Neue Schloss verlegen. Seine verbleibenden Rechte veräusserte er dem Staat Bern und seine Güter erwarb Karl Emanuel von Erlach. Dieser Zweig der Familie nannte sich «von Gerzensee» und starb 1968 aus.

1863 liess sein Sohn, Karl Franz von Erlach, das Mittelgebäude um ein Stockwerk höher bauen, angeblich, weil er so viele Kinder hatte! Das Schloss blieb nun die folgenden zwei Generationen im Besitze der Erlachs. Die Familie kam in finanzielle Nöte und verkaufte das Schloss an Hélène Adèle Lindenmann - Merkle, deutsche Staatsangehörige und Besitzerin zahlreicher Baumwollplantagen in Ägypten. 1934 wurde ihr Gut aufgeteilt und das Schloss kam in den Besitz einer ägyptischen Bank.

1940 kaufte Franz Eugen Losinger das Schlossgut, welches später an seinen Sohn Vincent überging. 1980 wurde die Schweizerische Nationalbank anlässlich ihres 75 - jährigen Jubiläums Schlossherrin. 1986 wurde das Studienzentrum eröffnet.

