

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!

Vom 27. Februar bis zum 24. März 2019 hält das Elsass Einzug
ins Waldhaus Gehren.

Geniessen Sie typisch Elsässische Spezialitäten mit dem
Gastkoch **Joris Grad** aus Lipsheim/Strassbourg.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



Ihr **Restaurant** **Waldhaus „GEHREN“** - Team

Zum **Apero** empfehlen wir zum Teilen unseren Elsässer Flammenkuchen
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Fricktaler Gourmetkäse 17.00

Dazu ein Glas **Cremant d'Alsace** mit Lebkuchengewürz-Sirup 9.00

oder

ein **Picon** - Bier mit einem Schuss Bitterlikör aus Orange und Enzian 6.00

Vorspeisen, Suppen und Kaltes

Blattsalat an <i>Savora</i> - Senfsauce mit pochiertem Ei		9.50
Nüsslisalat nach Grossmutter Art mit Speck und Brotroutons		10.00
Panierter <i>Münsterkäse</i> mit kleinem Blattsalat		14.00
Terrine von Ochsenchwanz und Gänseleber mit Nüsslisalat		18.00
Gänseleberterrinerne mit Gewürztraminer-Gelée und Lebkuchen-Chips		24.00
Gratinierte Weinbergschnecken mit Brot	6 Stk.	15.00
	12 Stk.	25.00
Warme Fleischpastete mit Münsterkäse		16.00
Sauerkrautcremesuppe mit Cremant d'Alsace (Schaumwein) und Speckwürfeli		10.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	kleine Portion	22.80
	grosse Portion	32.80
Wurstsalat einfach		12.00
	garniert	17.00
Wurst-Käsesalat einfach (<i>Salade Vignerone</i>)		15.00
	garniert	20.00
Trockenfleischteller mit Käsewürfeln und kleiner Garnitur		24.50
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80



Hauptspeisen

Flammenkuchen – der Klassiker

Hauchdünner Flammenkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Fricktaler Gourmetkäse	17.00
gratiniert mit <i>Münsterkäse</i>	20.00

Schweins-Cordon Bleu 200g mit Münsterkäse und Rohschinken dazu Knoepfle 34.00

Fitnesssteller – verschiedene assortierte Salate
mit *Fleischschnekkä* – Elsässer Teigrollen mit geschmortem Rind 26.00

Gebratenes Zanderfilet mit gedämpftem Lauch und Bratkartoffeln 34.00

Choucroute garni – Sauerkraut mit Speck, Schüfeli, Wienerli, Salzkartoffeln 38.00

Coq au Riesling - Pouletschenkel in Weissweinsauce
mit handgemachten *Knoepfle* und Mischgemüse 30.00

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites 26.50

Schweinsrahmschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Nudeln 27.50

Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Rösti 31.00

Handgemachte Knoepfle – grosse gebratene Spätzli
mit Bibeleskäs – Frischkäse und Röstzwiebeln 22.00

Elsässer-Menu

Panierter *Münsterkäse* mit kleinem Blattsalat

oder

Terrine von Ochenschwanz und Gänseleber mit Nüsslisalat

Sauerkrautcremesuppe mit *Cremant d'Alsace* und Speckwürfeli

Coq au Riesling

Poulet in Weissweinsauce mit *Knoepfle* und buntem Mischgemüse

Dampfnudeln mit Apfelmus

Menupreis 54.00

ab 2 Personen im Gehren-Topf serviert



Sonntagmittag: **Baeckeoefe-Menu**

Sauerkrautcremesuppe mit Cremant d'Alsace (Schaumwein)

* * *

Blattsalat an Savora - Senfsauce

* * *

Traditionelle *Baeckeoefe* aus dem Ton-Topf

Schmorgericht mit verschiedenem Fleisch, Gemüse und Kartoffeln (siehe Info unten)
direkt am Tisch geschöpft

* * *

Tarte Tatin - Apfelkuchen Elsässische Art

Menupreis 44.00

Baeckeoefe

Typischerweise werden dafür Rind-, Lamm- und Schweinefleisch in trockenem Weisswein mit verschiedenen Gemüsen mindestens 12 Stunden mariniert und anschließend zwei bis drei Stunden im Ofen zusammen mit Lauch und Kartoffeln gegart.

Die Zubereitung erfolgt in speziellen ovalen Tonterrinen.

Das Gericht erhielt seinen Namen vom Backofen des Bäckers.

Dorthin brachten früher die Frauen des Dorfes ihre Terrinen, wenn ihnen die Arbeit wenig Zeit liess und um die Restwärme seines Ofens auszunutzen. Während früher dieser Eintopf das Hauptgericht der Elsässer war, wird er heute wegen des hohen Aufwandes immer weniger in den Gaststätten angeboten.

Ein echter Klassiker, welchen es trotz seiner Einfachheit fast nur noch bei der elsässischen Grossmutter gibt.



Fisch-/Fleischdeklaration

Rind (Schweiz), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz),
Entenleber (Frankreich), Schnecken (Frankreich)
Zander (Ungarn/Schweiz), Hecht (Russland)

Lieber Gast - Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Die Herkunft des Küchenchefs ist Fegersheim, Elsass, Frankreich...



Gehren-Infos

Volksmusik im Waldhaus

jeden Dienstag live von 19.00 bis ca. 21.00 Uhr, reservieren lohnt sich.

Wir freuen uns auf musikalische und kulinarische Höhenflüge.

9. April	Aareblick-Örgeler	16. Juli	SQ Schenkenberg
16. April	Ländlertrio Seebärggruess	23. Juli	Aareblick-Örgeler
23. April	Echo vom Schäggeberg	30. Juli	Godi's Aarewind
30. April	Heu-obe-n-abe	6. August	MörWil-Örgeler
7. Mai	Mir 3	13. August	Ramsflueh-Örgeler
14. Mai	Trio Holdriooo	20. August	Trio Holdriooo
21. Mai	Wynegruess	27. August	Mir 3
28. Mai	MörWil-Örgeler	3. September	SQ Schenkenberg
4. Juni	Ramsflueh-Örgeler	10. September	Heu-obe-n-abe
11. Juni	SQ Schenkenberg	17. September	Echo vom Schnäggebärg
18. Juni	Echo vom Birch	24. September	Grossformation Wynau
25. Juni	Kapelle Wasserflue	1. Oktober	Echo vom Birch
2. Juli	Ländlertrio Seebärggruess	8. Oktober	Trio Holdrioo
9. Juli	Grossformation Wynau		

Live-Jazz in der Schützen Lounge

jeden Dienstag live von 19.00 bis ca. 22.00 Uhr, reservieren lohnt sich.

Wir freuen uns auf musikalische und kulinarische Höhenflüge.

Man trifft sich zum Jass in der Gehren

Öffnungszeiten Waldhaus Gehren

Bis 7. April 2019, 5 Tage offen (Montag und Dienstag Ruhetag)

Ab 8. April 2019, 6 Tage offen, (Montag Ruhetag, Ostermontag geöffnet)

Ab 10. Juni 2019 bis 18. August 2019, 7 Tage geöffnet

Ab 19. August 2019 bis Ende Herbstferien 6 Tage geöffnet (Montag Ruhetag)

Für Gruppen ab 20 Personen sind wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten für



Weinkarte

Offenausschank

Schaumwein

1 dl

Cremant d'Alsace brut Wolfberger, Eguisheim, Elsass

8.00

Weisswein

1 dl

Erlinsbacher **Riesling-Sylvaner**, Weinbau Wehrli, Küttigen

4.50

Elsass

Pinot blanc Mise du printemps, Dom. Josmeyer, Winzenheim

6.50

Le Kottabe **Riesling** (trocken), Domaine Josmeyer, Winzenheim

7.20

Gewürztraminer Côte de Rouffach (halbtrocken), Domaine Muré

8.00

Gewürztraminer Clos Saint Landelin vendages tardives (süss), Domaine Muré 10.00



Rotwein

1 dl

Erlinsbacher Pinot Noir, Weinbau Wehrli, Küttigen

1dl

4.50

Erlinsbacher Merlot Malbec, Weinbau Wehrli, Küttigen

1dl

7.00

Rivola, Bodega Rivola, Sardón de Duero, Spanien

1dl

6.00

Ripasso Valpolicella Classico, Vigneti di Torbe, Domini Veneti, IT

1dl

6.50

Roséwein

1 dl

Erlinsbacher Rosé, Weinbau Wehrli, Küttigen

1dl

5.00