

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



Gaby Kircher mit dem

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Team

Gehren-Apero

„Alpenblick“

Kirschwasser-Cocktail mit Rosewein und Minze

9.00

Zum Apero

...empfehlen wir zum Teilen unseren Flammenkuchen
mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse

17.50

Plättli mit Wildlandjäger-Rädli, Tete de Moine
und eingelegten Eierschwämmli

15.00

„Hubertus-Wochen“ im Waldhaus Gehren



Suppe / Vorspeisen

Feine Eierschwämmli-suppe mit Kräuterschaum	10.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Wildsau-Mostbröckli	16.50
Joris`s Wildsauterrine garniert mit Cornichons, roten Zwiebeln und marinierten Steinpilzen	17.50

Hauptspeisen



Ein paar Wildsau-Rauchwurstli mit Senf und Brot	12.50
<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50
Wildsau-G`hackets mit Hörnli, Apfelmus und geriebenem Greyerzerkäse	19.80
Wildsau-Pfeffer „Hubertus“ (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	32.00
<i>kleine Portion</i>	26.00
Zarte Hirschmedaillons mit Eierschwämmli dazu Petersilienrisotto mit Kürbiswürfel und Trauben	38.00
<i>kleine Portion</i>	32.00
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (120g) an Champignonsauce mit Trauben	24.00
<i>mit Spätzli separat</i>	30.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	40.00
<i>kleine Portion</i>	34.00



Gehren-Schlitten mit heissem Stein

mit Kräuterbutter, Coleslaw Salat, Tzatziki und Pommes Frites

Hirschkotelette (300g)		46.00
Schweinsfilet (200g)		38.00
Rindsfilet (200g)		52.00
(300g)		65.00

Vorspeisen, Suppen und für Zwischendurch

Kürbissuppe mit Kokosmilch nach Art des Küchenchefs		11.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei		9.50
Gemischter Salat		11.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Brotroutons		13.00
Schöner, grosser Salatteller garniert mit Ei		19.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>kleine Portion</i>	25.00
	<i>grosse Portion</i>	35.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	21.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		7.00
Trockenfleisch-Teller mit Schweizer Käse		26.50
Holzbrettli mit einer Portion Speck (120g) zum selber Schneiden, Cornichons und roten Zwiebeln		19.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- Schweizer Pouletbrust	27.50
- Rindsfilet 200g	50.00
- Zanderknusperli	29.00
Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis	
Portion Pommes Frites zusätzlich	7.00

Hauptgerichte

Schweins-Cordon Bleu mit Käse und Märithamme rassig gewürzt 32.50
Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites oder Salat

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet 36.50
an Paprikarahmsauce mit Champignons
«rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept
dazu Nudeln

Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Hausbuttersauce 50.00
serviert mit Pommes Frites und Ofentomate

Aufpreis mit zusätzlich saisonalem Mischgemüse 7.50

Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern und Butterrösti 36.00

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites 28.00

Vegetarisch

Sämiger Petersilienrisotto mit Eierschwämmli,
Kürbiswürfel und Trauben

<i>kleine Portion</i>	18.50
<i>grosse Portion</i>	25.50

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet
dazu Petersilienrisotto mit Eierschwämmli, Kürbiswürfel und Trauben

<i>kleine Portion</i>	27.50
<i>grosse Portion</i>	33.50

Sonntagsmenu

Jeden Sonntag – Mittag

Kürbissuppe mit Kokosmilch nach Art des Küchenchefs

Nüsslisalat mit Trauben und Baumnüssen

Zarte Hirschmedaillons
dazu Petersilienrisotto mit Eierschwämmli, Kürbiswürfel und Trauben

Feines Gehren-Dessert

Preis 52.50

Preis 45.00 ohne Dessert

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Zanderknusperli (Baltikum), Wildsau (Schweiz), Hirsch/Reh (Slowenien), Kalb (Schweiz), Lachsforelle (Italien)

Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gehren-Infos

Öffnungszeiten Waldhaus Gehren

Wir freuen uns, Sie von Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 23.00 Uhr bei uns begrüßen zu dürfen - warme Küche 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Vorankündigung – 5-Tage-Woche ab 18. Oktober

Um unser tolles, bestehendes Team zu stärken, werden wir jeweils am Montag und Dienstag einen Ruhetag einführen.

Für Bankette ab 30 Personen werden wir das Restaurant auch an unseren Ruhetagen gerne für Sie öffnen.

Weiter suchen wir zur Unterstützung unseres Teams...

...ob nur vereinzelt, einfach am Wochenende oder als Festanstellung – wir brauchen für im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen dringend Unterstützung:

- Service mit Inkasso
- gelernter Koch EFZ

Bitte melden Sie sich direkt bei der Restaurant Leitung Gaby Kircher

oder bei Manuela Schmid-Schneider (ms@gasthofschuetzen.ch oder 062 823 01 24)

Volksmusikabende

Jeden Dienstagabend ab 19 Uhr bei Schönwetter

13. September	Schwyzörgelfründe Ramsflueh
20. September	SQ Schenkenberg
27. September	Trio Holdriooo

Jahresprogramm Waldhaus Gehren

7. Sept. – 11. Nov.	Wild auf Wild
16. Nov. – 4. Dez.	Traditionelle Metzgete
7. Dez. – 25. Dez.	Kulinarische Schlittenfahrt
26. Dez. 22 – 11./18. Jan. 23	Betriebsferien Waldhaus Gehren
12./19. Jan. – 29. Jan. 23	Lehrlingsrestaurant , jeweils Donnerstag bis Sonntag
31. Jan. – 12. Feb. 23	Die Schützen-Küche ist mit ihren kulinarischen Klassikern zu Gast im Waldhaus Gehren (Betriebsferien Gasthof zum Schützen vom 30.1.-13.2.2022)
15. Feb. – 5. März 23	Traditionelle Metzgete
