

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

„Nostalgie PUR“

Gönnen Sie sich einen „Sonnenschein“
Eierlikör mit Orangensaft aufgespritzt

7.50

Aperitif

Apero-Plättli

mit Wildsau-Schneuggerli, Rohrer Hofkäse, Nüssen und Zwiebelringe

13.50

Brot-Chips mit Kräuter-Quark-Dip

6.50

Flammenkuchen mit Creme fraiche, Speck,
Zwiebeln und Rohrer Hofkäse

17.50

Alle lieben Kartoffelstock

Feiner Kartoffelstock mit viel Butter und Rahm,
Lauch-Gemüse und Rüeblistäbli mit

... Kalbszüngli an Kapernsauce	26.50
... Rindsfilet Stroganoff	38.50
... Metzger-Kotelette an Kräuterjus	32.50
... Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce	46.00
... Kalbshaxen nach Grossmutter Art	34.00
... gebratenen Lachsforellen auf Weisswein-Dillsauce	34.00

Gehren-Schlitten mit heissem Stein

mit Kräuterbutter, Kabis- und Rüeblisalat und Pommes Frites

Wildsau-Steak	(200g)	28.50
	(300g)	35.00
Metzger-Kotelette	(280 – 320g)	35.00
Rindshuftsteak	(200g)	32.50
	(300g)	39.00
Rindsfilet	(200g)	46.00
	(300g)	60.00



Vorspeisen/Suppe und für Zwischendurch

Rüebli-suppe leicht mit Zitronengras und Curry gewürzt		9.50
Gemüsekraftbrühe mit Kräuterflädli		8.50
Grüner Blattsalat mit gehacktem Ei		8.00
Gemischter assortierter Salat		11.00
Saisonaler Gehren-Salat Wintersalat mit Orangenfilets, Zuckertomaten, Honig-Nüsse und Käsewürfel		13.50
Nüssli-salat Grossmutter Art mit Speck und Brotroutons		11.00
Schöner grosser Salatteller garniert mit Ei		17.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>kleine Portion</i>	23.00
	<i>grosse Portion</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	18.50
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	15.00
	<i>garniert</i>	20.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80
Trockenfleischteller garniert mit Käse und Oliven		26.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- Schweizer Pouletbrust 200g	26.50
- Metzger-Kotelette vom Schwein 280 – 320g	32.50
- Schwinger Bratwurst 280g	25.00
- Rindsfilet 200g	46.00
- Zander-Knusperli	26.50

Fleischgerichte

Hirsch-Rauchwurstli mit Kartoffel-Lauchgemüse	16.50
Hirsch-Rauchwurstli mit Tagessalat	16.50
Pouletflügeli (6 Stücke) mit Sweet-Chili-Sauce (dauert mind. 20 Minuten)	15.00
Hausi's Kutteln «Napoli» mit Rohrer-Käse	18.50
Hausi's Kutteln «Napoli» mit Rohrer-Käse mit Rösti	25.00
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln	27.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	26.50
Schweins-Cordon Bleu mit Rohrer-Käse und Märithamme – schön rassig gewürzt	32.50
<i>Beilagen: Nudeln, Pommes Frites oder Salat</i>	
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Kräuterbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate	46.00
Kalbsleberli mit Kräutern in Butter gebraten und Rösti	32.00
Auf Wunsch als zusätzliche Beilage ein Schüsselchen Gemüseallerlei	8.50

Vegetarische Gerichte

Kartoffeltäschli mit Lauchgemüse, Rüeblistängeli und Pilzragout	25.00
Gemüse-Rösti mit Spiegelei	21.00
Gehren-Militär-Käseschnitte Spezial	1 Stück 9.00
	2 Stück 16.00
<i>mit einem Schüsselchen Salat Aufpreis von 6.50</i>	

Tagesempfehlung

laut unserem Küchenchef

À Discretion jeden Mittwoch und Donnerstag

ab 15.00 Uhr Pouletflügeli mit Pommes Frites mit Hausbuttersauce und scharfer Sweet-Chili-Sauce	29.00
<i>(Vereine ab 8 Personen erhalten 10% Rabatt auf Pouletflügeli)</i>	

Sonntagsbratenmenu

jeden Sonntag-Mittag

Rüebli-suppe leicht mit Zitronengras und Curry gewürzt

* * *

Wintersalat mit Orangenfilets, Zuckertomaten,
Honig-Nüsse und Käsewürfel

* * *

**Gebratenes Lachsforellenfilet auf Weisswein-Dillsauce
serviert mit Kartoffelstock, Lauchgemüse und Rüblistängeli**

oder

**Schweinskronenbraten an Rosmarinjus
dazu Kartoffelstock und Lauchgemüse und Rüblistängeli**

* * *

Feines Gehen-Dessert

4-Gang Menu für 48.50

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Wild (Schweiz, EU), Zander (Deutschland), Lachsforellenfilet (Deutschland)

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

Wild-Rauchwürste über die Gasse zum Mitnehmen, pro Paar

5.50

Winteröffnungszeiten bis Frühling 2020

vom 27. Januar bis 12. April 2020

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	9.00 - 23.00 Uhr
Donnerstag	9.00 - 23.00 Uhr
Freitag	9.00 - 24.00 Uhr
Samstag	9.00 - 24.00 Uhr
Sonntag	9.00 - 22.00 Uhr

Ab dem 14. April 2020 ist das Waldhaus wieder 6 Tage in der Woche geöffnet.

Vom 1. Juni (Pfingstmontag) bis 16. August 2020 ist das Restaurant 7 Tage offen.

Volksmusik Abende 2020

Jeden Dienstag Live-Musik

19.00 bis ca. 21.00 Uhr

Jeweils dienstags ab 14. April bis 13. Oktober 2020...



14. April	Jenischi Buebe	21. Juli	Ramsfluehörger
21. April	Ländlertrio Seebärggruess	28. Juli	Kapelle Wynegruess
28. April	Kapelle Wasserflue	4. August	Heu-obe-n-abe
5. Mai	Echo vom Birch	11. August	SQ Schenkenberg
12. Mai	Örgelifründe MIS	18. August	Kapelle Wasserflue
19. Mai	SQ Schenkenberg	25. August	Roggehuse Musig
26. Mai	Trio Holdriooo	1. September	Ländlertrio Seebärggruess
2. Juni	Ramsfluehörger	8. September	Heu-obe-n-abe
9. Juni	Aareblickhörger	15. September	Ramsfluehörger
16. Juni	Heu-obe-n-abe	22. September	SQ Schenkenberg
23. Juni	Evergreens	29. September	Örgelifründe MIS
30. Juni	Ländlertrio Seebärggruess	6. Oktober	Echo vom Birch
7. Juli	MörWil-Örgeler	13. Oktober	Trio Holdriooo
14. Juli	Trio Holdriooo		

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Tisch frühzeitig zu reservieren.

Bitte beachten Sie, dass die Konzerte bei trockener Witterung draussen stattfinden.