

Lehrlingsrestaurant 2018

Mir gäbed ALLES für eusi Gäscht!

Vom 7. bis 25. Februar 2018 wird das Waldhaus Gehren ausschliesslich von uns Auszubildenden geführt.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



Ihr

Restaurant
Waldhaus „GEHREN“ & *Gasthof zum*
SCHÜTZEN

Lehrlings-Team

Service: Rebecca Donauer, Leandra Dolder, Mara Lorenzi
Nicola Christen, Tabea Rosenkranz, Mirjam Wirz

Küche: Jonas Leimgruber, Manuel Tanner, Adrian Diaz
Pascal Scheuber, David Farner, Michelle Itani
Ermias Kesete (nicht im Bild)

Unser Lehrlingsmenu

Tatar vom geräucherten Thunfisch an einer Soja-Sesamvinaigrette
dazu rustikale Knoblauchbrot Scheiben

Mais-Zitronengrassuppe mit Popcorn

Am Knochen gereiftes Kotelette vom Aargauer Schwein,
dazu hausgemachte Gnocchi, geschichtetes Ratatouille und Honig-Bratensauce

oder

Gebratene Zander Filet mit Zitronen-Kartoffelstock
und glasierten Rüepli, dazu eine Dillrahmsauce

Zwetschgen Streuselkuchen
mit Joghurt Glacé und Portwein Reduktion

4-Gang-Menu

50.00

Aperitif

Zum Aperero empfehlen wir zum Teilen ein knuspriges „Fladenbrot“ mit Rosmarin und Olivenöl, aus dem Ofen 9.80

Suppen, Vorspeisen und Kaltes

Mais-Zitronengrassuppe mit Popcorn 8.00

Grüner Blattsalat mit Ei 8.00

Gemischter Salat 11.00

Ceasar Salat mit Speck, Croutons und Parmesanspänen an Thousand Island Dressing 12.50

Tatar vom geräucherten Thunfisch an einer Soja-Sesamvinaigrette dazu rustikale Knoblauchbrot Scheiben 14.00

Währschafte Salate

Wurstsalat einfach 12.00

Wurst-Käsesalat einfach 15.00

*mit Salaten garniert Aufpreis von 5.00
mit Pommes Frites Aufpreis von 6.00*

Hauptspeisen

| | |
|---|---------------|
| Fitnesssteller mit Mägenwiler Pouletbrust und Kräuterbutter | 26.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites | 26.50 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln mit Pommes Frites Aufpreis von | 32.50 2.00 |
| Schweins-Cordon bleu (200g) mit Aargauer Juraparkkäse und Pommes Frites | 32.50 |
| Am Knochen gereiftes Kotelette vom Aargauer Schwein dazu hausgemachte Gnocchi, geschichtetes Ratatouille und Honig-Jus | 40.00 |
| Mediterraner Hackbraten (mit Pistazien, Oliven und Knoblauch) mit Zitronen-Kartoffelstock, glasierten Rüeblen und Morchelrahmsauce | 35.00 |
| Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Himbeer-Essig dazu Butterrösti | 32.00 |
| Spaghetti Carbonara Klassisch Ei, Parmesan, Pancetta und Pfeffer | 24.00 |
| Gebratenes Rindsfilet (200g) an „Café de Paris“-Sauce dazu Pommes Frites und Speck-Bohnenbündel | 44.00 |

Fisch

Gebratene Zander Filet mit Zitronen-Kartoffelstock und glasierten Rüebl
dazu eine Dillrahmsauce 36.00

Fish& Chips
Hecht im Bierteig mit Kartoffelwedges dazu Tartarsauce 32.00
kleine Portion 26.00

Fleischlos

Sämiger Prosecco-Zucchini-Risotto
mit sautierten frischen Champignons aus Frick 21.80

Hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt
mit Parmesansplitter und Tomatensauce 23.00

Fleischdeklaration

Rind (Irland), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz)
Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Gehren-Infos

Winteröffnungszeiten

5 Tage offen, Montag und Dienstag Ruhetage

Sommeröffnungszeiten ab 10. April 2018

6 Tage offen, Montag geschlossen

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auch an den anderen Tagen.

Live-Volksmusik

Vom 10. April bis 9. Oktober 2018 erwartet Sie wieder jeden Dienstag eine Volksmusikformation mit einem Live-Auftritt. Von 19.00 bis 21.00 Uhr wird musiziert.

Aargauer Landwoche

Warum in die Ferne schweifen, „das Gueti esch doch so noch“.

Ab dem **28. Februar 2018** verwöhnen wir Sie mit Spezialitäten aus unserer Heimat.