

# LEHRLINGSRESTAURANT 2023

**Mir gäbed alles für eusi Gäscht!**

Vom 12. bis 29. Januar 2023 wird das Waldhaus Gehren bereits zum 6. Mal ausschliesslich von uns Lernenden geführt.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



**Bild links (Küche) v.l.n.r.**

Jasmin Kuhn, Emran Hosseini, Lena Keller, Mike Schweizer,  
Raphael Pierre, Shirina Meier, Devin Bühler

**Bild Mitte links (HOKO) unten v.l.n.r.**

Ellen Faes, Lia Barone

**Bild Mitte rechts (Service) v.l.n.r**

Lina Huynh, Gil Pfändler, Amelie Studer, Siril Weiss

**Bild Mitte rechts (Service)**

“Nu” Anusara Khamwandee,

**Ihr Lehrlings-Team vom**

**Restaurant  
Waldhaus „GEHREN“**

**&**

**Gasthof zum  
SCHÜTZEN**

# LEHRLINGSMENU

## **Vorspeise**

Rüebli-Terrine auf Randencarpaccio an Orangenvinaigrette

xxx

## **Suppe**

Maissuppe mit Curry

xxx

## **Fischgang**

Gebratene Bremgartner Lachsforelle an Zitronenthymian-Sauce  
mit Kräuterreis und frischem Blattspinat

xxx

## **Hauptgang**

Tranchen vom rosa gebratenen Rinds Entrecôte Double  
mit Kräutermarinade  
dazu Bratkartoffeln, wilder Rosenkohl und Ahornjus

xxx

## **Dessert**

Joghurtmousse mit Safran, Passionsfruchtsauce und weisser Schokolade

*Preis 5-Gang Menu*

68.-

*Preis 4-Gang Menu*

56.-

## APERERO

Cake mit Oliven und Dörrotomaten	<i>pro Person</i>	3.50
Hausgemachte Nussmischung im Weck-Glas	<i>pro Glas</i>	3.50

## SUPPE, VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Maissuppe mit Curry		11.00
Winterlicher Blattsalat an Orangenvinaigrette garniert mit Trauben und Nüssen		13.00
Gemischter assortierter Salat		12.50
Rüebli-Terrine auf Randencarpaccio an Orangenvinaigrette		14.00
Rindstatar mit Garnituren	<i>als Vorspeise</i>	24.00
und getoastetem Gehren-Brot	<i>als Hauptgang</i>	34.00
Wurstsalat <i>einfach</i>		13.50
Wurst-Käsesalat <i>einfach</i>		15.00
	<i>mit Salaten garniert, Aufpreis von</i>	5.00
	<i>mit Pommes frites, Aufpreis von</i>	6.00

## HAUPTSPEISEN

Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites	26.50
Schweins-Cordon Bleu serviert mit Pommes frites	33.00
Kalbsleber mit Himbeeressig und Butterrösti	36.00
Tranchen vom rosa gebratenen Rinds Entrecôte Double mit Kräutermarinade dazu Bratkartoffeln, wilder Rosenkohl und Ahornjus	44.00
Gebratenes Kalbssteak an Senfrahmsauce mit gefülltem Champignon und Butternudeln	44.00
Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur	
<i>mit gebratenem Schweinsschnitzel</i>	26.50
<i>mit Zanderknusperli und Tartarsauce</i>	29.00
<i>mit gebratener Pouletbrust</i>	28.00
<i>mit Schweins-Cordon Bleu</i>	33.00
Gebratene Bremgartner Lachsforelle an Zitronenthymian-Sauce mit Kräuterreis und frischem Blattspinat	36.00

## FLEISCHLOS

Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen	24.00
Kürbisgerstotto mit gerösteten Haselnüssen und Kürbiskernöl	24.00

### Fischdeklaration

Zanderknusperli	Schweiz
Lachsforelle	Bremgarten Schweiz

### Fleischdeklaration

Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Australien
Kalb	Schweiz

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

## MITTAGSMENU À 20.00

Damit wir Lernenden uns optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten können, wurden die Menus aus prüfungsrelevanten Gerichten zusammengestellt. Sonntags empfehlen wir Ihnen unser Lehrlingsmenu.

**Zu allen Gerichten servieren wir einen Tagessalat oder eine Tagessuppe**

### **Donnerstag, 12. Januar**

Schweinsbraten mit Rosmarin Jus Griessnocken und Gemüse

### **Freitag, 13. Januar**

Geflügelfrikassee mit Estragon Trockenreis und Gemüse

### **Samstag, 14. Januar**

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Teigwaren und Gemüse

### **Donnerstag, 19. Januar**

Rindsschmorbraten Burgunder Art, mit Kartoffelstock und Gemüse

### **Freitag, 20. Januar**

Ungarisches Rinds-Gulasch mit Wildreis und Gemüse

### **Samstag, 21. Januar**

Lammfrikassee mit Curry mit Basmatireis und Gemüse

### **Donnerstag, 26. Januar**

Kalbskopfbäckchen mit Teigwaren und Gemüse

### **Freitag, 27. Januar**

Rindsragout an Balsamico mit Kartoffelstock und Gemüse

### **Samstag, 28. Januar**

Szegediner Schweins-Gulasch mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Gemüse