

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Menuvorschläge

gelten ab 10 Personen

Lieber Gast,

Für Ihren Anlass haben wir ein paar Ideen zusammengestellt. In unserem Saal finden bis zu 50 Personen Platz und in der Gaststube bis zu 40 Personen.

Im Sommer empfehlen wir unsere idyllische Gartenterrasse für Ihren Anlass. Wir nehmen uns gerne Zeit für Ihre Fragen und Anregungen bei einem persönlichen Gespräch.

- Apero** Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Apéro auf unserer idyllischen Gartenterrasse.
- Menus** Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Wahl auf ein Menu.
Einzelne Menus mit Fleisch das am Stück zubereitet wird, können wir erst **ab 10 Personen** servieren. Unsere Menuvorschläge können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend abgeändert werden (Spargeln, Pilze, Wild, Vegi). Spezialmenus (Vegi, Allergie etc.) werden individuell abgesprochen. Frittierte Speisen wie Cordon bleu und panierte Schnitzel servieren wir bis 15 Personen.
- Weine** Unsere Weinpalette reicht vom einheimischen Pinot Noir bis zu Spitzenprodukten aus dem Ausland.
- Blumendeko** Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.
- Menukarte** Wir schreiben Ihnen eine Menukarte (gratis, schwarz-weiss). Nennen Sie uns den gewünschten Menutitel.
- Verlängerung** Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Fr. 62.00/Stunde und Service-Personal (bis max. 02.00 Uhr).
- Personenzahl** Die definitive Personenzahl erbitten wir bis 2 Tage vor Ihrem Anlass. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt. Bei Grossanlässen sind wir Ihnen für eine erste unverbindliche Personenzahlmeldung 7 Tage im Voraus dankbar. Bei grossen Personenzahl-Abweichungen behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor!
- Kinder** Wenn die Kinder das gleiche Menü wie die Erwachsenen Essen gelten folgende Menüpreise: Kinder 1-3 Jahren gratis, 4-13 Jahren 40 %, ab 14 Jahren 100 %
- Annulations-Kosten** Wird ein Anlass trotz Rückbestätigung annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements und Leistungen wie folgt in Rechnung:
- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1) bis 3 Wochen vor Anlass | keine Kosten |
| 2) bis 2 Wochen vor Anlass | 40% der vereinbarten Leistungen |
| 3) bis 1 Woche vor Anlass | 60% der vereinbarten Leistungen |
| 4) bis 3 Tage vor Anlass | 80% der vereinbarten Leistungen |
- Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir:
Arrangement X Personenzahl
- Ausgabe** Mai 2018. Änderungen von Preisen und Angebot bleibt uns vorbehalten.

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Suppen

Bouillon mit Flädli (Bouillon: Gemüse, Rind, Poulet je nach Wahl)	Fr.	7.00
Saisonale Gemüsecremesuppe	Fr.	8.50
Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum von unserem Garten mit Rahmhaube	Fr.	9.00
Rassige Thai Currysuppe (ohne Fleisch/Fisch)	Fr.	9.00
Jura Heusuppe mit vielen Garten-Kräutern und Champignons	Fr.	9.00
Weinschaumsuppe vom Erlinsbacher RieslingxSylvaner mit Kräuter-Croutons	Fr.	9.00

Salate / Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen	Fr.	7.80
Gemischter Salat	Fr.	10.00
Bauern-Terrine mit Cornichon und Silberzwiebeln	Fr.	12.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Zuckertomaten	Fr.	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	Fr.	12.50
Vorspeisen Trockenfleischteller mit Käsewürfel und kleiner Garnitur	Fr.	12.50
Walliser Egliknusperli auf farbigem Blattsalat und Tartarsauce	Fr.	17.50
Feiner Flusskrebs-Cocktail auf Kressebeet	Fr.	15.50
Pouletbrust-Knusperli auf Eisbergsalat an Thousand-Islandsauce	Fr.	14.00
Zweierlei Melonenschiffchen mit Gewürzschinken	Fr.	15.00
Sanft gegartes Saiblingsfilet an Ingwer-Weissweinsauce	Fr.	17.50

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Hauptspeisen

Cordon Bleu mit Nudeln und Gemüse-Allerlei	mit Schwein	Fr.	32.00
	mit Kalb	Fr.	38.50
“Gehren-Plättli” Kalte Fleischplatte reich garniert, serviert mit Bauernbrot		Fr.	25.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignonrahmsauce mit Nudeln	mit Poulet	Fr.	26.00
	mit Schweinsfilet	Fr.	32.00
	mit Kalb	Fr.	36.00
Buurehamme mit Kartoffelsalat garniert mit bunten Salaten		Fr.	25.00
Aargauerbraten (Schweinschals mit Zwetschgen gefüllt) Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		Fr.	26.00
Panierte Schweinsschnitzel (bis 15 Personen) Pommes Frites, Saisongemüse		Fr.	27.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln, Saisongemüse		Fr.	28.50
Schweinskronenbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		Fr.	35.00
Filet im Teig auf Cassissauce Nudeln und Saisongemüse	mit Schwein	Fr.	36.50
	mit Kalb	Fr.	44.00
	mit Rind	Fr.	46.00
Rindsschmorbraten Kartoffelstock oder Spätzli, Saisongemüse		Fr.	26.00
Rindsfilet „Stroganoff“ Spätzli oder Nudeln		Fr.	36.50
Rindsentrecote am Stück gebraten (Roastbeef) mit Hausbuttersauce Kartoffelgratin oder Kartoffelkroketten, Saisongemüse (bei weniger als 10 Personen als Steak gebraten)		Fr.	42.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln, Saisongemüse (Mit Morchelrahmsauce plus Fr. 4.00)		Fr.	36.00
Kalbskronenbraten an Morchelrahmsauce Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		Fr.	44.00

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Desserts

Karamellköpfler mit Rahm und Früchten		Fr.	8.50
Hausgemachte Apfelküchlein (2 Stück) mit Vanillesauce		Fr.	8.50
Gebrannte Creme nach „Grossmutter Art“ mit Rahm und Bretzeli		Fr.	7.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	klein	Fr.	7.50
	gross	Fr.	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch.....	klein	Fr.	7.50
	gross	Fr.	10.00
Hausgemachte Tobleronemousse garniert mit frischen Früchten		Fr.	11.00
Luftiges Waldhonigmousse mit Früchten garniert		Fr.	11.00
Dani's Linzertörtli (hausgemacht)		Fr.	5.50
Dörripflaumen in Küttiger Grappa mit Vanilleglace	klein	Fr.	8.50
	gross	Fr.	11.00

Kleiner Desserttisch

à Fr. 17.50

(Minimum: 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, leichtes Schokoladenmousse, hausgemachte Karamellköpfler, Meringues mit Rahm, zwei verschiedene Glace-Aromen und zwei Desserts je nach Jahreszeit

Dessertbuffet – Ein süsser Traum

à Fr. 23.00

(Minimum: 25 Personen)

Hausgemachte Karamellköpfler, frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, gefüllte Windbeutel, leichtes Schokoladenmousse, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, feines Waldhonigmousse, delikates Tiramisu, Ananas-Kiwisalat, Mini-Patisserie, drei verschiedene Glace-Aromen und zwei Desserts je nach Jahreszeit, Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

UNSERE MENUVORSCHLÄGE

Menu 10 à Fr. 48.00

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

Bunter Blattsalat mit Trauben, Nüssen
und Selleriestreifen

Schweinsrahmschnitzel
mit oder ohne Champignons

Feine Rucola-Nudeln

Buntes Gemüse-Allerlei

Hausgemachtes Karamellköpfli mit Rahm
(Preis ohne Dessert: Fr. 40.00)

Menu 12 à Fr. 48.50

Gemüse-Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Gemischter Salat

Glasierter Aargauer Zwetschgenbraten vom
Schweinschals an Rosmarinjus

Kartoffelschnee

Rahmrüebli, grüne Bohnen

Feine Schokoladen-Terrine mit Birne
(Preis ohne Dessert: Fr. 40.00)

Menu 14 à Fr. 46.50

Küttiger Rüebli-suppe
leicht mit Curry gewürzt

Grüner Salat an Regenbogen-Vinaigrette

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus
Kartoffelstock und Gemüse-Allerlei

Erdbeeren mit Minzen-Pesto
und Vanilleeis

(Preis ohne Dessert: Fr. 36.00)

Menu 11 à Fr. 48.50

(mit Kalb à Fr. 52.50)

Suppe von Ratatouille-Gemüse
mit Knoblauch-Toast

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl,
Balsamico und Parmesan

Schweins-Piccata auf Marsalasauce
Safran-Risotto, Peperonata und
Blattspinat mit Pinienkernen

Panna Cotta mit pochierten Aprikosen
(Preis ohne Dessert: Fr. 40.00
Kalb: Fr. 44.00)

Menu 13 à Fr. 62.00

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
(mit Champignonsauce Preisred. Fr. 4.00)
Kroketten oder Nudeln

Gemüsebouquet

(mit Mischgemüse Preisred. Fr. 3.00)

Zartschmelzende Eisparfait-Glace
„Grand-Marnier“

(Preis ohne Dessert: Fr. 53.00)

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Menu 15 à Fr. 50.00

Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art

Nüsslisalat Grossmutter Art
mit Speck, Ei und Brotcroutons

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet
rassig, saftig und deftig
Kräuterspätzli oder Nudeln
(Rösti nur bis 30 Personen möglich)

Frischer Fruchtsalat
(auf Wunsch mit Kirsch)
(Preis ohne Dessert: Fr. 42.-)

Menu 17 à Fr. 48.00

(Kalb à Fr. 53.00)

Schwarzwälder Pilzcremesuppe
mit viel Kerbel

Eisbergsalat mit Pouletbrustknusperli

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes Frites und Erbsen und Rüebl

Gebrannte Creme mit Brezel
(Preis ohne Dessert: Fr. 40.00
Kalb: Fr. 45.00)

Menu 19 à Fr. 58.00

(Kalb à Fr. 62.00)

Weissweinschaumsuppe mit
Kräuter-Croutons

Grüner Salat an französischer Sauce
mit Ei und viel Peterli

Schweins Cordon Bleu mit Fricktaler Käse
und Bauernschinken, Spätzli
mit Vichy Karotten und Blattspinat

Kleines Apfelsorbet mit Güx
(Preis ohne Dessert: Fr. 50.00
Kalb: Fr. 54.00)

Menu 16 à Fr. 50.00

Luftige Champignoncremesuppe

Nüsslisalat mit Tête-de-Moine-Rosen
und Mini-Hirsch-Salami oder Schinkenstreifen

„Suure Mocke“ von der Wildsau oder Rind
Wasabi-Kartoffelstock, Rüebl-Curry
mit Ingwer und Koriander

Tobleronemousse auf Bananenschaum
(Preis ohne Dessert: Fr. 42.50)

Menu 18 à Fr. 50.00

Entfelder Gartenkräutersuppe
mit Käseschiffchen

Salatherzen mit Bierrettich und Radiesli

Beinschinken mit Kräuterquark
Zweierlei Spargeln, neue Bratkartoffeln
mit Zuckertomaten und Rosmarin

Luftiges Waldhonigmousse mit Beeren
(Preis ohne Dessert: Fr. 42.00)

Menu 20 à Fr. 68.00

Steinpilzcremesuppe mit Kerbel

Nüsslisalat mit Wildsau-Mostbröckli
und Tête-de-Moine-Rosen

Rehschnitzel an Preiselbeersauce,
Rotweinbirne, Spätzli und saisonales Gemüse

Trio von Katalanischer Creme, marinierte
Beeren mit Vanilleglace
(Preis ohne Dessert: Fr. 58.00)