

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr,

Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir sind bereit, Verantwortung für die Gesundheit aller zu übernehmen.

Daher gelten vorläufig folgende Regeln:

- 1.5-Meter-Abstand oder Trennwände
- Aktuelle allgemeine Hygiene-Vorgaben
- max. 4 Personen pro Tisch (ausgenommen Eltern mit Kindern)
- die Personalien von mindestens einer Person müssen angegeben

Unsere Mitarbeiter sind weiterhin bemüht, sich nur auf einen kurzen Kontakt mit den Gästen zu reduzieren. Daher verzichten wir weiterhin auf das Nachschenken von Getränken.

Gaby Kircher & Team

Gehren-Metzgete

11. - 22. November 2020



Montag und Dienstag Ruhetag

Durchgehend Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr

Gehren-Apero's

Unsere Empfehlung

2 dl Erlinsbacher Sauser weiss, Familie Wehrli Küttigen 5.00

Elise unser Herbstdrink

mit Alkohol 11.00
ohne Alkohol 7.50

Grosi's Liebling

Ein Glas Erlinsbacher Sauvignon Blanc mit etwas Himbeer-Likör 7.50

Metzgete Vorspeise

Schweinsleberli auf Nüsslisalat an einer Senf-Vinaigrette 15.00

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 10.00

Unsere Würste

Bratwurst	280 – 300 g	16.00
Blutwurst	ca. 250 g	12.00
Leberwurst	ca. 250 g	12.00
Trio aus einer kleinen Blut-, Leber- und Bratwurst	je 100 – 120 g	21.00



Beilagen:	
Petersilienkartoffeln	6.50
Rösti	7.50
Pommes Frites	6.50
Sauerkraut mit Salzspeck	7.50
Apfelschnitze	6.50

Gebratenes **Metzger-Kotelett** vom Schwein (280 – 320g) mit Pommes Frites und Hausbuttersauce 32.50

Geschnetzelte Schweinsleber mit Himbeeressig und Rösti 24.00

„Fleischlose Metzgete“

Sauerkraut, Rotkabis, grüne Bohnen und Ingwer-Rüebli, Apfelschnitze, Weinbirne dazu Salzkartoffeln 25.00

Schlachtplatte für zwei Personen

Je eine Blut-, Leber- und Bratwurst serviert mit einem Stück Salzspeck, Sauerkraut und Rösti

64.00 für 2 Personen



«Durch die Kunst des Kochs und Metzgers darf das Schwein in bester Gesellschaft sein!»

Suppe, Vorspeisen und für Zwischendurch

Luftige Kürbiscremesuppe mit Balsamico-Rahmhaube mit Stückchen von Wildsaurrauchwurst	<i>in der Suppentasse</i> <i>im Suppenteller</i>	7.50 10.00
Grüner Blattsalat mit gehacktem Ei		8.50
Gemischter Salat		11.00
Grosser Salatteller garniert mit Ei		17.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Brotcroutons		12.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>kleine Portion</i> <i>grosse Portion</i>	23.00 33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	13.50 17.50
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	15.00 20.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80

Fleischgerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln		27.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		26.50
Schweins-Cordon Bleu mit Rohrer-Hofkäse und Märithamme rassig gewürzt		32.50
<i>Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites, Spätzli oder Salat</i>		
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Hausbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate		46.00

Fleisch-/ Fischdeklaration

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

Lieber Gast. Über Zutaten in unsren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Vegetarische Gerichte

Sämiger Risotto mit Lauch, Kürbistreifen, Baumnüssen und vielen Kräutern		26.50
Gehren-Militär-Käseschnitte Spezial	1 Stück	9.00
	2 Stück	16.00
	<i>mit kleiner Salatschüssel, Aufpreis von</i>	6.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

Anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- Schweizer Pouletbrust 200g	27.50
- Metzgerkotelett vom Schwein	32.50
- Rindsfilet 200g	46.00
- Zanderknusperli	32.50

„Wild isst man beim Jäger“

Reh-Pfeffer „Hubertus“ (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Weinbirne		29.00
	<i>kleine Portion</i>	23.00
Zarte Rehschnitzel vom Stotzen an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl		36.00
	<i>kleine Portion</i>	30.00

„Für den kleinen Hunger“

Ein Paar Rauchwurstli serviert mit Zwiebeln und Gurken		12.50
	<i>mit kleiner Salatschüssel, Aufpreis von</i>	6.50
Pouletflügeli (6 Stück) mit Hausbutter- oder Sweet-Chili-Sauce		16.00
	<i>dauert mind. 20 Minuten</i>	
Zanderknusperli (6 Stück) mit Tartarsauce		21.00
Wild-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und geriebenem Greyerzerkäse		16.00

Gehren-Schlitten-Hit mit heissem Stein

...mit Kräuterbutter, Coleslaw Salat und Pommes Frites

Schweins-Steak	200g	30.00
	300g	35.00
Rindsfilet	200g	46.00
	300g	60.00



Sonntags-Mittags-Menu

Luftige Kürbiscremesuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

Je eine Blut-, Leber- und Bratwurst
serviert mit einem Stück Salzspeck, Sauerkraut und Rösti

oder

Schweinskronenbraten an Rosmarinjus
dazu Preiselbeeren, Weinbirne, Kartoffelstock
und Rotkraut mit Marroni

Feines Gehren-Dessert

4-Gang Menu à 49.50

Gehren-Infos

NEU während der Metzgete „Gehren-Taxi“

Gerne transportieren wir Sie und Ihre Gäste
ab Weinbau Wehrli, Küttigen und/oder ab Migros, Erlinsbach
für einen Unkostenbeitrag von Fr. 5.00 pro Weg und Person.

„Gehren-Taxi“ nur auf Voranmeldung

Vorankündigung: „METZGETE“

Produziert und betreut von den Alt-Metzgermeistern
Heinz Stämpfli und Reto Lörtscher



Nächste Gehren Metzgete

3. - 14. Februar 2021

Lehrlingsrestaurant

Vom Donnerstag, 18. Februar 2021 bis Sonntag, 7. März 2021 wirten bereits zum
7. Mal die Lernenden aus dem Gasthof zum Schützen und Waldhaus Gehren,
jeweils offen Donnerstag bis Sonntag.

Winteröffnungszeiten ab 21. Oktober 2020

5 Tage offen, Montag und Dienstag Ruhetag

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

Öffnungszeiten über Weihnachten, Silvester & Neujahr

23. Dezember 2020 bis 3. Januar 2021 täglich geöffnet 11.00 – 23.00

Ferien und Umbau vom 4. bis 31. Januar 2021

Gerne begrüßen wir Sie an den Ruhetagen und Ferien im Schützen in Aarau

Man trifft sich zum Jass in der Gehren

