

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.

Gaby Kircher mit dem

Restaurant
Waldhaus „GEHREN“
Team

TEO (6. Grosskind von Hausi) **unser Sommerdrink**

mit Alkohol	11.00
ohne Alkohol	7.50

Aperitif

Zum Aperero empfehlen wir zum Teilen unseren Flammenkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Gretzenbacher Käse 17.00

Aperero-Plättli mit Wildsau-Schneuggerli, Fricktaler Käse und Oliven 13.50

Aktuelles

Suppe und Vorspeisen

Kalte spanische Gemüsesuppe (Gazpacho)		9.50
Juni-Heusuppe mit vielen Kräutern		9.50
Melonen-Fruchtcocktail verfeinert mit Süsswein		15.00
Tomatenspiegel mit Büffelmozzarella, garniert mit roten Zwiebeln und Melone		
	<i>Vorspeise</i>	15.00
	<i>grosse Portion</i>	22.00
Kalter Sommerteller		26.50
Mit Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise), Tomatenspiegel mit Büffelmozzarella, Melone, Artischockenherzen, Linsensalat, Zucchetticarpaccio, Hüttenkäse, Guacamole und Tortilla-Chips		
Kalter Braten vom Schweinsnierstück mit Thonsauce und Salaten garniert		26.50

Fleischgerichte

Kaltes Roastbeef mit Artischockenherzen und Oliven mit Kräuter-Quarkmayonnaise	<i>Vorspeise</i>	17.50
	<i>Hauptgang</i>	28.50
Rindsfiletwürfel mit wenig Balsamico-Jus auf einem Beet von Blattspinat und Erbsen-Risotto		35.00
Rehschnitzel vom Sommerbock auf Champignonsauce dazu Nudeln, Gemüseallerlei und Birne mit Himbeersorbet	<i>grosse Portion</i>	38.00
	<i>kleine Portion</i>	32.00

Fischgerichte

Lachsforellenfilet auf Vanille-Dillsauce, mit Blattspinat und Salzkartoffeln		35.00
Eglifiletknusperli im Körbli mit Tartarsauce	Vorspeise	16.50
	Hauptgang	30.00

Vegetarische Gerichte

Sämiger Safranrisotto mit Erbsen und Frühlingszwiebeln		26.50
Gehren-Militär-Käseschnitte Spezial	1 Stück	8.50
	2 Stück	15.00
	mit kleiner Schüssel Salat Aufpreis von	6.00

Hauptspeisen

Wildsau -Ghacktes mit Hörnli, Apfelmus und geriebenem Greyerzerkäse		19.80
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln		27.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		26.50
Schweins-Cordon Bleu mit Grezenbacher-Käse und Märithamme		32.50
<i>Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites oder Salat</i>		
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Butterrösti		32.00
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Kräuterbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate		45.00

Gehren-Schlitten-Hit mit heissem Stein

Pferde-Entrecote (300g)		38.50
Rindsfilet (200g)		48.50
mit Kräuterbutter, Kabis- und Rüeblisalat und Pommes Frites		

Jeden Donnerstag Gnagi

Ab 16.00 Uhr aus dem Sud.... „es het so langs het“		11.00
--	--	-------

Suppe, Vorspeisen und für Zwischendurch

Grüner Blattsalat mit gehacktem Ei		8.00
Gemischter Salat		11.00
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck und Brotroutons		10.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>kleine Portion</i>	22.80
	<i>grosse Portion</i>	32.80
Wurstsalat	<i>einfach</i>	12.00
	<i>garniert</i>	17.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	15.00
	<i>garniert</i>	20.00
Siedfleischsalat	<i>einfach</i>	20.00
	<i>garniert</i>	25.00
Fricktaler-Speck-Käsesalat mit roten Zwiebeln	<i>einfach</i>	20.00
	<i>garniert</i>	25.00
Schöner, grosser Salatteller mit Ei und Melone		17.50
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80
Trockenfleisch-Teller mit Grezenbacher-Käse		26.50
Ein Paar Rauchwürstli serviert mit Zwiebeln und Gurken		12.50
	<i>Mit kleiner Schüssel Salat</i>	17.50
	Über die Gasse zum Mitnehmen	5.50
<i>Pouletflügeli (6 Stück) mit Hausbutter- oder Sweet-Chili-Sauce</i>		15.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

Anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- Schweizer Pouletbrust 200g	26.50
- Metzgerkotelett vom Schwein	30.00
- Schweins-Cordon Bleu mit Grezenbacher-Käse und Märithamme	33.00
- Rindsfilet vom Mittelstück 200 g	45.00
- Lachsforellenfilet	28.50
- Egliknusperli	32.50

Sonntags-Mittags-Menu

Juni-Heusuppe mit vielen Kräutern

Zarte Salatherzen mit Zuckertomaten

Schweinskronenbraten an Rosmarinjus
mit Kartoffelstock und Gemüseallerlei

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet Vanille-Dillsauce,
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

Feines Gehen-Dessert

4-Gang Menu 58.00

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Pferd (USA), Wild (Schweiz, EU), Egli/Lachsforelle(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

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Ruhetage Waldhaus Gehren

Ab 10. Juni 2019 bis 18. August 2019, 7 Tage geöffnet

Ab 19. August 2019 bis Ende Herbstferien 6 Tage geöffnet (Montag Ruhetag)

Für Gruppen ab 20 Personen sind wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten für Sie da.

Betriebsferien im Gasthof zum Schützen

Vom **29. Juli bis am 11. August 2019** macht sich das Schützen-Team fit für die kommende Saison und geniesst ein paar Tage Urlaub.

Wir freuen uns Sie ab dem 12. August 2019 zu den gewohnten Öffnungszeiten wieder im Gasthof zum Schützen zu begrüssen.

Gerne begrüssen wir Sie an diesen Tagen bei uns im Waldhaus Gehren.

Volksmusik im Waldhaus

Jeden Dienstag live von 19.00 bis ca. 21.00 Uhr, reservieren lohnt sich.

Wir freuen uns auf musikalische und kulinarische Höhenflüge

18. Juni	Echo vom Birch	3. September	SQ Schenkenberg
25. Juni	Kapelle Wasserflue	10. September	Heu-obe-n-abe
2. Juli	Ländlertrio Seebärggruess	17. September	Echo vom Schnäggebärg
9. Juli	Grossformation Wynau	24. September	Grossformation Wynau
16. Juli	SQ Schenkenberg	1. Oktober	Echo vom Birch
23. Juli	Aareblick-Örgeler	8. Oktober	Trio Holdrio
13. August	Ramsflueh-Örgeler		
20. August	Trio Holdriooo		
27. August	Mir 3		