

Lieber Gast

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



Gaby Kircher mit dem

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Team

Gehren-Apero

„Alpenblick“

Kirschwasser-Cocktail mit Rosewein und Minze

9.00

Zum Apero

...empfehlen wir zum Teilen unseren Flammenkuchen
mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse

17.50

Zwei Gränicher Frühlingsrollen

mit pikanter Ananas-Pflaumendipsauce und Wasabi Yuzu Dip Sauce

12.50

Vorspeisen, Suppen und für Zwischendurch

Tagessuppe nach Empfehlung		8.00
Tomaten und Burrata Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico		16.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei		9.50
Gemischter Salat		11.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Brotroutons		13.00
Schöner, grosser Salatteller garniert mit Ei		19.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>kleine Portion</i>	25.00
	<i>grosse Portion</i>	35.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	21.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		7.00
Ein Paar Wildsau-Rauchwürstli von Hucky, serviert mit Zwiebeln und Gurken		12.50

Feriengefühle ohne Flugstress

Vorspeisen

GEAW TOD - Teigtaschen mit Gemüsefüllung an einem Sesamdressing (vegetarisch)		12.50
YUM NEUA - pikanter Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander, Limetten		19.50
TOM KHA GAI – mit Kokosmilch, Galgant, Zitronengras, Schalotten, Limette, Pouletstückchen		12.50
	<i>Vegetarisch</i>	10.00

Hauptgericht

GÄNG KIAWAAN - Scharfes, grünes Curry mit zarten Pouletstückchen, Gemüseallerlei und Thaibasilikum		32.50
---	--	-------

Hauptgerichte

Schweins-Cordon Bleu mit Käse und Märithamme rassig gewürzt <i>Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites oder Salat</i>	32.50
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons dazu Nudeln «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept	36.50
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Hausbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate Aufpreis mit zusätzlich saisonalem Mischgemüse	50.00 7.50
Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern und Butterrösti	36.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln mit zusätzlich saisonalem Mischgemüse	28.00 Aufpreis 7.50
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00

Vegetarisch

Sämiger Grünerbsenrisotto mit Pilzen, Nüssen, frischen Kräutern und Grana Padano	26.00
	½ Portion 20.00

Fisch

Zanderknusperli mit Tartarsauce	22.00
	<i>Aufpreis mit Pommes Frites</i> 7.00

Gehren-Schlitten mit heissem Stein

mit Kräuterbutter, Coleslaw Salat, Tzatziki und Pommes Frites

Schweinsfilet (200g)

38.00

Rindsfilet (200g)
(300g)

52.00
65.00



Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- Schweizer Pouletbrust		27.50
- Rindsfilet 200g		50.00
- Panierte Schweinsschnitzel	<i>zwei Stück</i>	28.00
	<i>ein Stück</i>	24.50
- Zanderknusperli		28.00

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis

Portion Pommes Frites zusätzlich 7.00

Sonntagsmenu Jeden Sonntag – Mittag

Gurkenkaltschale

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei

Rindsfilet Stroganoff
serviert mit Nudeln

Feines Gehren-Dessert

Preis 52.50

Preis 45.00 ohne Dessert

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Zanderknusperli (Baltikum), Wildschwein (Schweiz), Kalb (Schweiz)

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.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

Gehren-Infos

Öffnungszeiten Waldhaus Gehren

Wir freuen uns, Sie täglich Montag bis Sonntag von 10.00 bis 23.00 Uhr bei uns begrüßen zu dürfen - warme Küche 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Vorankündigung – 6-Tage-Woche ab 22. August

Um unser tolles, bestehendes Team zu stärken, werden wir jeweils am Montag einen Ruhetag einführen.

Für Bankette ab 30 Personen werden wir das Restaurant auch an einem Montag gerne für Sie öffnen.

Weiter suchen wir zur Unterstützung unseres Teams...

...ob nur vereinzelt, einfach am Wochenende oder als Festanstellung – wir brauchen für im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen dringend Unterstützung:

- Service mit Inkasso
- gelernter Koch EFZ

Bitte melden Sie sich direkt bei der Restaurant Leitung Gaby Kircher oder bei Manuela Schmid-Schneider (ms@gasthofschuetzen.ch oder 062 823 01 24)

Volksmusikabende

Jeden Dienstagabend ab 19 Uhr bei Schönwetter

26. Juli	Kapelle Wynegruss	6. September	Heu-obe-n-abe
2. August	MörWil Örgeler	13. September	Schwyzerörgelfründe
9. August	Schwyzerörgelfründe		Ramsflueh
	Ramsflueh	20. September	SQ Schenkenberg
16. August	Heu-obe-n-abe	27. September	Trio Holdriooo
23. August	Trio Holdriooo		
30. August	Trio MIS		

Jahresprogramm Waldhaus Gehren

25. Juli – 14. Aug.	Die Schützen-Küche ist mit ihren kulinarischen Klassikern zu Gast im Waldhaus Gehren (Betriebsferien Gasthof zum Schützen vom 25.7. bis 11.8.) «Muni-Metzgete» und Kürbisvariationen
17. Aug. – 4. Sept.	Wild auf Wild
7. Sept. – 11. Nov.	Traditionelle Metzgete
16. Nov. – 4. Dez.	Kulinarische Schlittenfahrt
7. Dez. – 25. Dez.	Betriebsferien Waldhaus Gehren
26. Dez. 22 – 11./18. Jan. 23	Lehrlingsrestaurant , jeweils Donnerstag bis Sonntag
12./19. Jan. – 29. Jan. 23	Die Schützen-Küche ist mit ihren kulinarischen Klassikern zu Gast im Waldhaus Gehren (Betriebsferien Gasthof zum Schützen vom 30.1.-13.2.2022)
31. Jan. – 12. Feb. 23	Traditionelle Metzgete
15. Feb. – 5. März 23	
