

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, Sie wieder 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 allg. Hygiene-Vorgaben
- ab 5 Personen pro Tisch muss eine Person die Personalien angeben

Unser Personal ist 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

Öffnungszeiten bis sicher Ende Herbstferien

Täglich von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Gehren-Apero's

„TEO“

unser Sommerdrink

mit Alkohol	11.00
ohne Alkohol	7.50

„FINN“

Gönnen Sie sich einen „Sonnenschein“ – Eierlikör mit frischer Minze und Orangensaft aufgespritzt

7.50

Ein Glas Erlinsbacher Sauvignon blanc mit wenig Himbeer-Likör

7.50

Zum Apero

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

17.50

Plättli

mit Wildsau-Schneuggerli, Käse und Oliven

13.50

Vorspeisen und für Zwischendurch

Grüner Blattsalat mit gehacktem Ei		8.00
Gemischter Salat		11.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck und Brotroutons		11.00
Schöner, grosser Salatteller mit Ei und Melone		17.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>kleine Portion</i>	23.00
	<i>grosse Portion</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	18.50
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
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80
Trockenfleisch-Teller mit Käse		26.50

„Aktuelles“

Suppe und Vorspeisen

Kalte spanische Gemüsesuppe (Gazpacho)	Kaffeetasse	8.00
	Vorspeise	9.50
Juni-Heusuppe mit vielen Kräutern	Kaffeetasse	8.00
	Vorspeise	9.50
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		

Fleischgerichte

Wildsau-Ghacktes mit Hörnli, Apfelmus und geriebenem Käse		19.80
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln		27.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		26.50
Rindsfilet mit wenig Balsamico-Jus auf einem Beet von Blattspinat dazu Safran-Risotto		46.00
Rehschnitzel vom Sommerbock auf Morchelsauce dazu Nudeln, Gemüseallerlei und Birne mit Himbeersorbet	<i>grosse Portion</i> <i>kleine Portion</i>	40.00 34.00

Fischgerichte

Lachsforellenfilet auf Vanille-Dillsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln		35.00
Lachsforelle gebraten, Morchelragout, Gemüse garnitur und Pommes frites		36.50

Vegetarische Gerichte

Sämiger Safranrisotto mit Zucchetti, Tomatenwürfel und Frühlingszwiebeln		26.50
Gemüseteller mit Morchelragout und Petersilienkartoffeln	Vorspeise Hauptgang	16.00 26.00
Gehren-Militär-Käseschnitte Spezial	1 Stück 2 Stück <i>mit kleiner Schüssel Salat Aufpreis von</i>	8.50 15.00 6.00

„Es het so langs het“

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Butterrösti		32.00
	zusätzliche Gemüse garnitur	8.50

Gehren-Schlitten mit heissem Stein

mit Kräuterbutter, Kabis- und Rüeblisalat und Pommes Frites

Wildsau-Steak	(200g)		28.50
	(300g)		35.00
Metzger-Kotelette	(280 – 320g)		35.00
Rindsfilet	(200g)		46.00
	(300g)		60.00

Fitnesssteller

mit Kräuterbutter oder Hausbuttersauce (ohne Aufpreis)
oder Morchelrahmsauce (Aufpreis à Fr. 5.00)

mit Salatgarnitur

Blattsalat, Bohnensalat, Coleslaw, Linsensalat, Rüeblisalat mit Orangensauce, geschälte Tomaten mit roten Zwiebeln, Gurken an Jogurth-Dillsauce, Curry-Reissalat

mit Gemüsegarnitur

Kefen, gedämpfte Tomaten, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Rüeбли

Anstelle von Salat oder Gemüse servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites, Nudeln oder Kartoffelstock

- St. Galler Kalbsbratwurst	22.00
- Schweizer Pouletbrust 200g	27.50
- Metzger-Kotelette vom Schwein	32.50
- Schweins-Cordon Bleu mit Käse und Märithamme 200g	33.00
- Rindsfilet vom Mittelstück 200 g	46.00
- Lachsforellenfilet	30.00
- Zanderknusperli	32.50
zusätzliche Portion Pommes	6.00
zusätzliche Nudeln oder Petersilienkartoffeln	5.00
zusätzliche Rösti	8.00
Reduktion falls ohne Gemüse/Salate	7.50

„Für den kleinen Hunger“

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
Pouletflügeli (6 Stück) mit Hausbutter- oder Sweet-Chili-Sauce	16.00
Zanderknusperli (6 Stück) mit Kräutermayonnaise	21.00

Sonntagsbratenmenü Jeden Sonntagmittag

Juni-Heusppe mit vielen Kräutern

Gemischter Blattsalat mit Ei

Schweinskronenbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Vanille-Dillsauce,
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Feines Gehen-Dessert

4-Gang Menu 49.50

Fleisch-/ Fischdeklaration

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

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

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Ruhetage Waldhaus Gehren

bis auf weiteres – 7 Tage geöffnet

Volksmusik Abende 2020

Jeden Dienstag Live-Musik - 19.00 bis ca. 21.00 Uhr

ausschliesslich bei trockener Witterung

28. Juli	Kapelle Wynegruess	15. September	Ramsfluehörgeler
4. August	Heu-obe-n-abe	22. September	SQ Schenkenberg
11. August	SQ Schenkenberg	29. September	Örgelifründe MIS
18. August	Kapelle Wasserflue	6. Oktober	Echo vom Birch
25. August	Roggehuse Musig	13. Oktober	Trio Holdriooo
1. September	Ländlertrio Seebärggruess		
8. September	Heu-obe-n-abe		

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Tisch frühzeitig zu reservieren. **Bitte beachten Sie, dass die Konzerte bei trockener Witterung draussen stattfinden.**

Programm

Metzgete:

Mittwoch, 14. bis Sonntag 25. Oktober 2020

Mittwoch, 11. bis Sonntag, 22. November 2020

Mittwoch, 3. bis Sonntag, 14. Februar 2021

Umbau und daher das Restaurant geschlossen:

Montag, 4. Januar bis und mit Dienstag, 19. Januar 2021

Wildkarte von Hausi Schneider

Dienstag, 8. September bis Sonntag, 13. September 2020

Lehrlingsrestaurant

Donnerstag, 18. Februar bis Sonntag, 7. März 2021
