

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



JURAngerie während den kühlen Wintermonaten

Geniessen Sie von Wind und Wetter geschützt, unter fast freiem Himmel, einen speziellen Abend mit Freunden, Familie oder Arbeitskollegen.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Gehren-Apero's

«Herbststurm»

Gin, Tonic, Mandarinsirup und Rosmarin

12.00

Zum Apero

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

20.00

Wildsau-Schneuggerli mit Bergkäse und Oliven

12.50

Wild isst man beim Jäger...



Suppe / Vorspeisen

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckcroutons		10.00
Kürbissuppe mit Mango, verfeinert mit Kokosmilch und Limettenblätter		11.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Wildmostbröckli		16.50
Bunte Herbstsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Birnenschnitze	<i>Vorspeise</i>	18.50
	<i>Hauptgang</i>	26.50
Ein Paar Wildsau-Rauchwüstli mit Senf und Brot		15.00
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50



Hauptspeisen

Hirsch-Pfeffer (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	<i>kleine Portion</i>	32.00 26.00
Hirschschmorbraten auf Steinpilzen, serviert mit Kräuterrisotto		32.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	<i>kleine Portion</i>	42.00 36.00
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (100g) mit Wildrahmsauce, Steinpilzen und Weinbirne	<i>zusätzlich mit Spätzli</i>	26.50 7.00
Kästhaler Wildsau-Bratwurst serviert mit Zwiebelsauce, dazu Rösti		21.00

«Hubertus-Empfehlung» vom Küchenchef
Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter.

Vegetarisch

Hokkaido-Kürbis mit geschmortem Radicchio und Kichererbsen an orientalischer Orangen-Würz-Sauce und Jasminreis	<i>kleine Portion</i>	22.00
	<i>grosse Portion</i>	27.00
Käse-Spätzli serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus		24.00



Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Croutons		13.00
Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei		10.00
Gemischter assortierter Salat		13.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Früchten		19.00
Bunter Herbstsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse		18.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und Garnitur	<i>Vorspeise</i>	23.00
	<i>Hauptgang</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	14.00
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	21.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel	28.00
- gebratene Pouletbrust	30.00
- Schweins-Cordon Bleu	33.00
- Rindsfilet (ca. 200g)	46.00
- Zanderknusperli	29.00

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis

Portion Pommes Frites zusätzlich	7.50
----------------------------------	------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	33.00
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept, mit Nudeln	36.00
<i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>	40.00
„Stadtfilet“ (200 g), Angus-Rindsfilet an Hausbuttersauce, dazu Nudeln	46.00
<i>mit Pommes Frites</i>	50.00
<i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i>	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, dazu Nudeln	29.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	34.00
Schwingerbratwurst 280-300g mit Zwiebelsauce und Brot	17.50
<i>zusätzlich mit Rösti</i>	25.00

Aktuelles

Gebratene Bio Mangroven Black Tiger Krevetten «Provencale» mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, dazu Trockenreis	34.00
--	-------

Spezialangebot Für Wehrmänner in Uniform

„General Guisan-Filet“
Angus-Rindsfilet (200 g) mit Kräuterbutter, dazu Nudeln



36.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

Wildsau-Rauchwurstli (vakuumiert)	pro Paar	6.00
-----------------------------------	----------	------

Sonntags- und Festtagsmenu

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckcroutons

Nüsslisalat mit Baumnüssen,
Trauben und Cherry-Tomaten

Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli,
Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Feines Gehen-Dessert

Menupreis CHF 58.00
Menupreis CHF 50.00 ohne Dessert

Fisch-/Fleischdeklaration

Rind (Schweiz/Australien), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Reh (Schweiz/Polen/Frankreich),
Hirsch (Schweiz/Polen/Frankreich), Wildschwein (Schweiz/Polen/Frankreich),
Zander (Baltikum), Krevetten (Thailand)

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

Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Programm-Vorschau

Mo. 23., Di. 24. & Mi. 25. Dezember	Unser Restaurant ist über Weihnachten geöffnet.
Do. 26. Dez. 2024 – Mi. 8. Jan. 2025	Betriebsferien im Waldhaus Gehren
Do. 9. Januar – So. 26. Januar 2025	Metzgete
Mi. 29. Januar – So. 9. Februar 2025	Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast im Waldhaus Gehren (Betriebsferien Gasthof zum Schützen)
Fr. 21. Februar – Mo. 3. März 2025	Lehrlingsrestaurant (Mittwoch und Donnerstag Ruhetag)
Montag, 21. April 2025	Ostermontag – Restaurant ist geöffnet
Ab Dienstag, 22. April 2025	6-Tage Woche (Montag Ruhetag)
Ab Dienstag, 6. Mai 2025	Volksmusikabend jeweils am Dienstag
Montag, 9. Juni 2025	Pfingstmontag – Restaurant ist geöffnet

Änderungen der Daten vorbehalten

Wir suchen dich...

Werden Sie ein Teammitglied hier im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen Aarau und bewerben Sie sich noch heute auf eine unserer offenen Stellen. Aktuell sind wir auf der Suche nach:

- Chef de Partie im Schützen oder in der Gehren
- Assistent/in Personalwesen und Administration 40-50% im Schützen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an personal@gasthofschoetzen.ch
