

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr - Montag und Dienstag Ruhetag
Ab Dienstag, 2. Juni 2026 starten wir in die 6-Tage-Woche.
Am Montag ist dann jeweils unser Ruhetag.

Gehren-Apero

«Frühlingserwachen»

Sarti Rosa mit prickelndem Prosecco

Italienischer Aperitif-Likör mit süß-fruchtigen Aromen von
sizilianischer Blutorange, Mango und Maracuja

12.00

Zum Apero

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

20.00

Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei		9.50
Gemischter assortierter Salat		14.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Ei		20.00
Klassisches Vitello Tonnato –	<i>Vorspeise</i>	19.00
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	<i>Hauptgang</i>	34.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>Vorspeise</i>	25.00
	<i>Hauptgang</i>	35.00
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
Ein Paar Hirsch-Rauchwürstli mit Senf und Brot		15.00
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel	29.00
- gebratene Pouletbrust	30.00
- Schweins-Cordon Bleu	34.00
- Rindsfilet (ca. 200g)	46.00
- Zanderknusperli	29.00
Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis	
Portion Pommes Frites zusätzlich	7.50

Hurra der Spargel ist da...

Suppen/ Vorspeisen

Weisse Spargelcremesuppe mit Einlage	11.00
Klare Gemüsebouillon mit Bärlauchknöpfli	9.00
Spargelsalat von weissen und grünen Spargeln an Bärlauchdressing serviert mit in Knoblauch gebratenen Riesenkrevetten (3 Stück)	18.00

Badischer Weisser Spargel

Serviert mit Sauce Hollandaise und Vinaigrette

als Vorspeise 180 – 200g	19.50
als Hauptgang 350g	35.00
<i>zusätzlich Märithamme (50g)</i>	8.50

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln, dazu Portion Spargel mit Sauce Hollandaise	38.00
Schweinsfiletmedaillon mit Bärlauchspätzli, dazu weisser Spargel mit Sauce Hollandaise	37.00
Wildpfeffer mit Grünspargelrisotto an Cherry-Tomaten	38.00

Vegetarisch/Fisch

250 gr. Weisse Spargeln mit «Badische Kratzete» - Pfannkuchen dazu Sauce Hollandaise	29.00
Grünspargelrisotto mit Cherry-Tomaten und Parmesan	26.00
<i>zusätzlich mit gebratenem Zanderfilet</i>	34.00
Gebrautes Zanderfilet in Mandelbutter mit weissen Spargeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	<i>grosse Portion</i> 39.00
	<i>kleine Portion</i> 34.00
Zanderknusperli mit Tatarsauce (9 Stück)	22.00
<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i>	7.00

Unsere Schlittenfahrt auf dem heissen Stein

mit Portweinjus, Kräuterbutter, hausgemachter BBQ-Sauce

Salatgarnituren und Pommes Frites

Schweinssteak 200g	30.00
Schweinssteak 300g	38.00
Schweinsfilet 200g	35.00
Schweinsfilet 300g	42.00
Rindsfilet 200g	49.00
Rindsfilet 300g	60.00
Rindsentrecôte 200g	46.00
Rindsentrecôte 300g	56.00
Pferdefilet 200g	38.00
Pferdefilet 300g	47.00



Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	29.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märthamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Rösti	39.00
Angus-Rindsfilet mit Pfefferkruste an Portweinjus 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	37.00
Gebratene Aargauer Pouletbrust an Zitronenrahmsauce dazu Grünspargelrisotto mit gebratenem Pak-Choi	35.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

Aargauer Hirsch-Rauchwurstli (vakuumiert)	<i>pro Paar</i>	6.50
---	-----------------	------

Sonntagsmenu

Weisse Spargelcremesuppe mit Einlage

Frühlingssalat mit Ei und Sprossen

Schweinsfiletmedaillon auf Champignonrahmsauce
serviert mit Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse

Feines Gehren-Dessert

Menupreis Fr. 59.00
Menupreis Fr. 52.00 ohne Dessert

Deklaration

Rind (Schweiz/Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Pferd (Uruguay), Wildschwein (Schweiz/Polen/Frankreich), Zander (Baltikum), Hirsch (Schweiz/EU), Brot (Gehrenhof, Erlinsbach, Schweiz)

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

Montag, 6. April 2026

Ostermontag – Restaurant ist geöffnet

Montag, 25. Mai 2026

Pfingstmontag – Restaurant ist geöffnet

Ab Dienstag, 2. Juni 2026

6-Tage Woche (Montag Ruhetag)

Dienstag, 2. Juni 2026

Jazz-Abend mit The Mississippi Stompers

Ab Dienstag, 9. Juni 2026

Jeden Dienstag Volksmusikabend

Ab Montag, 6. Juli 2026

7-Tage Woche (während Schulferien)

Dienstag, 4. August 2026

Jazz-Abend mit Mississippi Stompers

Ab Sonntag, 9. August 2026

6-Tage Woche (Montag Ruhetag)

Änderungen der Daten vorbehalten

Wir suchen dich...

Haben Sie Lust, Teil unseres Teams zu werden? Ob im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen Aarau, vielleicht wartet schon Ihr neuer Lieblingsplatz auf Sie! Schauen Sie einfach nach unseren aktuellen offenen Stellen und bewerben Sie sich noch heute.

