

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Aktuelle Öffnungszeiten

Wir haben im Sommer 7 Tage die Woche geöffnet.

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

bis 11. August täglich geöffnet 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

ab 12. August bis 13. Oktober Montag Ruhetag

ab 14. Oktober Montag und Dienstag Ruhetag

Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

Zum Apero

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

18.50

Der Schützen zu Gast im Waldhaus Gehen

Suppen / Vorspeisen

Tom Kha Gai – Thailändische Kokossuppe mit Poulet Zitronengras, Champignons und Koriander		13.50
Kühle Tomatensuppe mit einem Schuss Aarauer Monkey Gin und Basilikum		13.00
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Vorspeise</i>	16.50
	<i>Hauptgang</i>	24.50

Es het solangs het...

Vitello Tonnato Dünn aufgeschnittener, rosagebratener Kalbsbraten mit Thunfischsauce zum Hauptgang (mit mehr Fleisch)	<i>Vorspeise</i>	19.00
servieren wir zusätzlich ein Schälchen Sommerblattsalat	<i>Hauptgang</i>	34.00
Pulposalat wie in Spanien mit Oliven, Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Kräutern		29.50
Siedfleischsalat garniert mit vielen Salaten		24.50

Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei und Sprossen		10.00
Gemischter Salat		13.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Melone		19.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller 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
Ein Paar Wildsau-Rauchwürstli mit Senf und Brot		14.00
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel		28.00
- mit Schweins-Cordon Bleu		33.00
- mit gebratener Pouletbrust		28.00
- Zanderknusperli		29.00
Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis		
Portion Pommes Frites zusätzlich		7.50

Vegetarisch

Cous Cous mediterrane Art mit viel Kräutern und Tomaten		26.00
an Tzazikisauce und knusprige Randen-Falafeln	½ Portion	21.00
Rassiger Thai Curry Wok mit gebratenem Tofu		
dazu buntes Gemüse und Basmatireis		29.00

Fleischgerichte

Gebratene Rehschnitzel vom Sommer-Bock an rosa Pfefferjus dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Zucchini	38.00
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
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurke dazu Butternüdeli	40.00
Rassiger Wok mit gebratenen Mägenwiler Pouletstreifen dazu buntes Gemüse und Basmatireis	38.00

Gehren-Schlitten - serviert auf dem heissen Stein

mit Hausbuttersauce, Kräuterbutter, Mirabellen-Zwiebel-Chutney,
Salat und Pommes Frites

Schweinssteak 200g	30.00
Schweinssteak 300g	38.00
Schweinsfilet 200g	39.00
Schweinsfilet 300g	50.00
Rindsfilet 200g	49.00
Rindsfilet 300g	60.00



Sonntags- und Festtagsmenu

«Gazpacho Andaluz»
Kalte spanische Gemüsesuppe
mit Knoblauch-Crôutons

Schweinsfiletmedaillon auf Balsamico-Jus
serviert mit Zitronenrisotto und mediterranem Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Preis 3-Gang Menu
CHF 44.00

Fisch-/Fleischdeklaration

Rind (Schweiz/Australien), Schwein (Schweiz), Kalb (Niederlande), Reh (Schweiz), Poulet (Schweiz)
Zander (Baltikum), Pulpo (Atlantik)

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

22. Juli bis 8. August	Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast im Waldhaus Gehren
Ab 8. Juli – 11. August 2024	7-Tage-Woche während Sommerferien
Ab August 2024	Tapas von unserem Küchenchef Christian
bis September 2024	NEU jeden Mittwoch live Volksmusik ab 19.00 Uhr
Montag, 23., Dienstag, 24. und Mittwoch, 25. Dezember	Unser Restaurant ist geöffnet.
26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025	Betriebsferien
9. Januar – 26. Januar 2025	Metzgete
27. Januar – 10. Februar 2025	Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast im Waldhaus Gehren
20. Februar – 3. März 2025	Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten
