

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Papikarahmsauce 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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50



## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50



## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Hucky's-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50



## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Hucky's-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Hucky's-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50



## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Hucky's-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50



## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebl, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten



## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50



## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



### Aktuelle Öffnungszeiten

**Wir haben Mittwoch bis Montag (inkl. Sonntag) geöffnet.**

Öffnungszeiten von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

### Dienstag Ruhetag

Vom 8. Juli bis zum 5. August haben wir wieder 7 Tage geöffnet.

### Gehren-Apero's

Auf Empfehlung – Gerne empfehlen unsere Servicemitarbeiter den passenden Apero

### Zum Apero

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

18.50

## Der Sommer kann kommen...

### Suppen / Vorspeisen

Feine Minestrone, leicht tomatiert mit Broccoli, Blumenkohl, Vermicelli und Kräuterpesto		10.00
Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen		9.50
Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata	<i>Grosse Portion</i>	24.50
	<i>Kleine Portion</i>	16.50
Cantaloupe Melone mit Huckys-Rohschinken (50g)		24.50

### Es het solangs het...

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Rapsöl und viel Petersilie		22.50
Roastbeef vom Weiderind, garniert mit grünem Spargel, Tartarsauce		29.50
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

Weisses Risotto mit gebackenem Broccoli, Blumenkohl und grünem Spargel	27.50	
Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (mit Rüebli, Sellerie, Lauch, Broccoli, Blumenkohl, Spargeln, Zwiebeln und Knoblauch) und Grana Padano	24.50	
	<i>Kinderportion</i>	12.50

## Fleischgerichte

Fricktaler Wildsaubratwurst, Rosmarinjus und weisses Risotto	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
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
Geschnetzeltes vom Rindsfilet an Paprikasauce mit Essiggurkenstreifen, Sauerrahm und Pommes Frites	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

Curry-Kokosnusssuppe mit Grünerbsen

\*\*\*

Buntes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

\*\*\*

Sonntagsbraten von der Schweinskrone  
serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei

\*\*\*

Feines Erdbeer-Dessert

**Preis 4-Gang Menu mit Fleisch CHF 49.50**

## **Fisch-/Fleischdeklaration**

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

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

Aktuell

ab 1. Mai bis September 2024

15. Juni 2024

Ab 8. Juli – 5. August 2024

Ab Juli bis September 2024

Montag, 26. August 2024

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

9. Januar – 26. Januar 2025

27. Januar – 10. Februar 2025

20. Februar – 3. März 2025

6-Tage Woche – Dienstag geschlossen

**NEU** jeden Mittwoch live Volksmusik

ab 19.00 Uhr

Waldbühne Gehren - Open Air

(eingeschränkter à la carte Betrieb)

7-Tage-Woche während Sommerferien

Tapas von unserem Küchenchef Christian

Mitarbeiteranlass – Montag

ausnahmsweise nur zum Mittagessen geöffnet

Betriebsferien

Metzgete

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast  
im Waldhaus Gehren

Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten