Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag geöffnet (Montag und Dienstag Ruhetag)
von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr
durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Gehren-Apero‘s

«Sole Mio» Unser Herbstapero Yuzu Zitrone, Pfirsich, Rosmarin, Wodka und Tonic	12.00
Alkoholfreier Haus-Apero: Passionsfruchtsaft, Wild Berry und Thymian	10.00

Zum Apero

…empfehlen wir zum Teilen unseren Flammkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse	20.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

„Hubertus-Wochen“
im Waldhaus Gehren



Vorspeisen

Kürbissuppe mit Mango, verfeinert mit Kokosmilch und Limettenblätter		11.00
Eierschwämmlisuppe mit Kräuterfrischkäse		12.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Eierschwämmli		16.50
Ein Paar Wild-Rauchwürstli mit Senf und Brot		15.00
	Aufpreis mit kleiner Salatschüssel	6.50

Fleischlos

Vegetarischer Herbstteller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne, Maroni und Pilzragout		29.00
Steinpilzrisotto mit geschmortem Federkohl/Grünkohl		28.00
Hokkaido-Kürbis mit geschmortem Radicchio und Kichererbsen an orientalischer Orangen-Würz-Sauce und Jasminreis		27.00
	kleine Portion	22.00

Fleischgerichte

Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (100g), Wildrahmsauce, Pilzragout und Weinbirne		27.00
	zusätzlich mit Spätzli	7.00
Wildsau-Pfeffer (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne		32.00
	kleine Portion	26.00
Hirschmedaillons mit geschmortem Kürbis und Steinpilzrisotto		38.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl		42.00
	kleine Portion	36.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

Wild-Rauchwürstli (vakuumiert)	*pro Paar*	6.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei		9.50
Gemischter assortierter Salat		14.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Croutons		14.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Ei		20.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	*Vorspeise* *Hauptgang*	25.00 35.00
Wurstsalat	*einfach* *garniert*	14.00 19.00
Wurst-Käsesalat	*einfach* *garniert*	16.00 21.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80
Ein Paar Wild-Rauchwürstli mit Senf und Brot 15.00 *Aufpreis mit kleiner Salatschüssel*		6.50

Fitnessteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel	29.00
- gebratene Pouletbrust	30.00
- Schweins-Cordon Bleu	34.00
- Rindsfilet (ca. 200g)	46.00
- Zanderknusperli	29.00

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis

zusätzlich Portion Pommes Frites 7.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	29.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	34.00
Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, dazu Nudeln	39.00
mit Pommes Frites oder Rösti	43.00
Angus-Rindsfilet (200g) auf Estragon-Buttersauce, dazu Nudeln	46.00
mit Pommes Frites	50.00
zusätzliche Portion buntes Gemüse	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln	29.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln dazu Rösti	34.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Sonntagsmenu

Kürbissuppe mit Mango
verfeinert mit Kokosmilch und Limettenblätter
***

Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Eierschwämmli

***

Hirschmedaillons mit geschmortem Kürbis
und Steinpilzrisotto

***

Feines Gehren-Dessert

Menupreis CHF 56.00
Menupreis CHF 48.50 ohne Dessert

Deklaration
Brot (Gehrenhof, Erlinsbach, Schweiz), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Rind (Schweiz / Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein),
Kalb (Schweiz/Niederlande), Hirsch/Reh/Wildsau (Schweiz/Polen/Frankreich), 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.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Programm-Vorschau

Aktuell	5-Tage-Woche - Montag & Dienstag Ruhetag
26. Dezember 2026 – 5. Januar 2027	Betriebsferien in der Gehren
6. Januar – 17. Januar 2027	Metzgete in der Gehren
18. Februar – 7. März 2027	Lehrlingsrestaurant

Änderungen der Daten vorbehalten

WIR SUCHEN DICH!

Du liebst gutes Essen und echte Gastfreundschaft?
Dann werde Teil unseres leidenschaftlichen Teams im **Waldhaus Gehren** oder **in unserem Hauptbetrieb Gasthof zum Schützen in Aarau.**

Wir suchen engagierte Persönlichkeiten, die mit Herzblut und Freude die Gastronomie mitgestalten möchten.
Aktuell bieten wir spannende Möglichkeiten für:

- **Koch/Köchin hier bei uns**

Was dich bei uns erwartet:
Ein herzliches Team, ein inspirierendes Arbeitsumfeld und die Chance, dich beruflich weiterzuentwickeln – direkt dort, wo Genuss zu Hause ist.

👉 **Jetzt bewerben und deine Leidenschaft zum Beruf machen!**
Wir freuen uns auf dich!

Kontakt: Ilona Klingenberger personal@gasthofschuetzen.ch
Tel. 062 823 01 24

SCAN ME

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.