

# Restaurant Waldhaus „GEHREN“

## Menuvorschläge

gelten ab 20 Personen

Lieber Gast,

Für Ihren Anlass haben wir ein paar Ideen zusammengestellt.

In unserem Saal finden bis zu 50 Personen Platz und in der Gaststube bis zu 40 Personen.

Im Sommer lädt unsere idyllische Gartenterrasse dazu ein, Ihre Veranstaltung in einzigartiger Atmosphäre zu feiern. In den Wintermonaten verwandeln wir die Terrasse in unsere gemütliche Jurangerie, wo Sie Ihre Feier in einem ganz besonderen Ambiente geniessen können.

Für Ihre Fragen und Wünsche nehmen wir uns gerne Zeit – am besten bei einem persönlichen Gespräch oder Sie melden sich telefonisch, resp. per Mail im Gasthof zum Schützen. Wir beraten Sie gerne.

- Apero**                    Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Apéro auf unserer idyllischen Gartenterrasse.
- Menus**                    **Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Wahl auf ein Menu.**  
Einzelne Menus mit Fleisch das am Stück zubereitet wird, können wir erst **ab 20 Personen** servieren. Unsere Menuvorschläge können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend abgeändert werden (Spargeln, Pilze, Wild, Vegi). Spezialmenüs (Vegi, Allergie etc.) werden individuell abgesprochen. Frittierte Speisen wie Cordon bleu und panierte Schnitzel servieren wir bis 15 Personen.
- Weine**                    Unsere Weinpalette reicht vom einheimischen Pinot Noir bis zu Spitzenprodukten aus dem Ausland.
- Blumendeko**            Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.
- Menükarte**            Wir schreiben Ihnen eine Menükarte (gratis, schwarz-weiss). Nennen Sie uns den gewünschten Menütitel.
- Verlängerung**        Ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 62.00/Stunde und Service-Personal (bis max. 02.00 Uhr).
- Personenzahl**        Die definitive Personenzahl erbitten wir bis 2 Tage vor Ihrem Anlass. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt. Bei Grossanlässen sind wir Ihnen für eine erste unverbindliche Personenzahlmeldung 7 Tage im Voraus dankbar. Bei grossen Personenzahl-Abweichungen behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor!
- Kinder**                    Wenn die Kinder das gleiche Menü wie die Erwachsenen Essen gelten folgende Menüpreise: Kinder 1-3 Jahren gratis, 4-13 Jahren 40 %, ab 14 Jahren 100 %
- Annulations-  
Kosten**                Wird ein Anlass trotz Rückbestätigung annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements und Leistungen wie folgt in Rechnung:
- |    |                         |                                 |
|----|-------------------------|---------------------------------|
| 1) | bis 3 Wochen vor Anlass | keine Kosten                    |
| 2) | bis 2 Wochen vor Anlass | 40% der vereinbarten Leistungen |
| 3) | bis 1 Woche vor Anlass  | 60% der vereinbarten Leistungen |
| 4) | bis 3 Tage vor Anlass   | 80% der vereinbarten Leistungen |
- Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir:  
Arrangement X Personenzahl
- Ausgabe**                November 2022. Änderungen von Preisen und Angebot bleibt uns vorbehalten.

Gehrenstrasse 100 - 5018 Erlinsbach - Telefon 062 844 06 60

Korrespondenzadresse: c/o Gasthof zum Schützen AG, Schachenallee 39, 5000 Aarau  
CHE-107.082.577 MwSt. - [www.waldhausgehren.ch](http://www.waldhausgehren.ch) - E-Mail: [info@waldhausgehren.ch](mailto:info@waldhausgehren.ch)

# Restaurant Waldhaus „GEHREN“

## Suppen

Bouillon mit Flädli (Bouillon: Gemüse, Rind, Poulet je nach Wahl)	CHF	7.00
Saisonale Gemüsecremesuppe	CHF	8.50
Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum von unserem Garten mit Rahmhaube	CHF	9.00
Rassige Thai Currysuppe (ohne Fleisch/Fisch)	CHF	10.00
Jura Heusuppe mit vielen Garten-Kräutern und Champignons	CHF	10.00
Weinschaumsuppe vom Erlinsbacher RieslingxSylvaner mit Kräuter-Croutons	CHF	10.00

## Salate / Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen	CHF	10.00
Gemischter Salat	CHF	13.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Zuckertomaten	CHF	12.00
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	CHF	13.50
Vorspeisen Trockenfleischteller mit Käsewürfel und kleiner Garnitur	CHF	13.50
Egliknusperli auf farbigem Blattsalat und Tartarsauce	CHF	17.50
Feiner Flusskrebs-Cocktail auf Kressebeet	CHF	15.50
Pouletbrust-Knusperli auf Eisbergsalat an Thousand-Islandsauce	CHF	15.00
Zweierlei Melonenschiffchen mit Gewürzschinken	CHF	16.00
Sanft gegartes Saiblingsfilet an Ingwer-Weissweinsauce	CHF	19.50

# Restaurant Waldhaus „GEHREN“

## Hauptspeisen

Cordon Bleu mit Nudeln und Gemüse-Allerlei	mit Schwein	CHF	33.00
	mit Kalb	CHF	42.00
"Gehren-Plättli"			
Kalte Fleischplatte reich garniert, serviert mit Bauernbrot		CHF	26.50
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	mit Poulet	CHF	27.50
an Champignonrahmsauce mit Nudeln	mit Schweinsfilet	CHF	33.00
(ohne Pilze mit Aufpreis)	mit Kalb	CHF	37.00
Buurehamme mit Kartoffelsalat garniert mit bunten Salaten		CHF	26.50
Aargauerbraten (Schweinshals mit Zwetschgen gefüllt) Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		CHF	26.50
Panierte Schweinsschnitzel (bis 15 Personen) Pommes Frites, Saisongemüse		CHF	28.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln, Saisongemüse		CHF	28.50
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept dazu Nudeln		CHF	36.00
Schweinskronenbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock, Saisongemüse		CHF	35.00
Tranchen vom Filet an kräftiger Rotweinreduktion /Champignonrahmsauce Nudeln und Saisongemüse	mit Schwein	CHF	38.00
	mit Rind	CHF	50.00
Rindsschmorbraten Kartoffelstock, Saisongemüse		CHF	27.50
Rindsfilet „Stroganoff“ Spätzli		CHF	38.00
Rindsentrecote am Stück gebraten (Roastbeef) mit Hausbuttersauce Kartoffelgratin oder Kartoffelkroketten, Saisongemüse (bei weniger als 10 Personen als Steak gebraten)		CHF	44.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln, Saisongemüse (mit Morchelrahmsauce plus CHF 4.00)		CHF	38.00
Kalbskronenbraten an Morchelrahmsauce Kartoffelstock, Saisongemüse		CHF	45.00

# Restaurant Waldhaus „GEHREN“

## Desserts

Karamellköppli mit Rahm und Früchten		CHF	8.50
Hausgemachte Apfelküchlein (2 Stück)	mit Vanillesauce	CHF	8.50
	mit Vanilleglace	CHF	11.00
Gebrannte Creme nach „Grossmutter Art“ mit Rahm und Bretzeli		CHF	7.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	klein	CHF	8.50
	gross	CHF	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	klein	CHF	8.50
	gross	CHF	11.00
Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit frischen Früchten		CHF	11.00
Luftiges Waldhonigmousse mit Früchten garniert		CHF	11.00
Dani's Linzertörtli (hausgemacht)		CHF	6.00

## Kleiner Desserttisch

à CHF. 19.50

(Minimum: 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren,  
gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, leichtes Schokoladenmousse,  
hausgemachtes Karamellköppli, Meringues mit Rahm,  
zwei verschiedene Glace-Aromen  
und zwei Desserts je nach Jahreszeit

## Dessertbuffet – Ein süsser Traum

à CHF. 26.00

(Minimum: 25 Personen)

Hausgemachtes Karamellköppli, frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm,  
gefüllte Windbeutel, leichtes Schokoladenmousse, gebrannte Creme  
nach Grossmutter's Rezept, feines Waldhonigmousse, delikates Tiramisu,  
Ananas-Kiwisalat, Mini-Patisserie, drei verschiedene Glace-Aromen  
und zwei Desserts je nach Jahreszeit,  
Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen

## UNSERE MENUVORSCHLÄGE

### Menu 20 à CHF 45.00

Frische Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

\*\*\*

Gebratene Schweinsrahmschnitzel (Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00) mit Champignonrahmsauce

Butternudeln und buntes Gemüseallerlei

\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpflli mit Rahm

### Menu 21 à CHF 62.00

Zucchetticremesuppe mit gebratenen Speckwürfel

\*\*\*

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl Balsamico und Parmesanspänen

\*\*\*

Schweinspiccata auf Marsalasaucе (vom Kalb Preiszuschlag v. CHF 5.00) dazu Safranrisotto, Peperonata und Blattspinat mit Pinienkernen

\*\*\*

Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Cantuccini

### Menu 22 à CHF 52.00

Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli

\*\*\*

Schön assortierter gemischter Salat

\*\*\*

Aargauer Zwetschgenbraten vom Schweinshals an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelstock, feinen Rüeblli und grünen Bohnen

\*\*\*

Saisonaler Früchtekuchen mit Vanilleglace (Preis ohne Dessert: CHF 47.00)

### Menu 23 à CHF 64.00

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube

\*\*\*

Nüsslialat mit Ei

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce (mit Champignonsauce Preisred. Fr. 4.00) mit Nudeln und buntem Mischgemüse Im Nachservice mit Krokette

\*\*\*

Zartschmelzende Eisparfait-Glace „Grand-Marnier“ (Preis ohne Dessert: CHF 57.00)

### Menu 24 à CHF 49.00

Aargauer Rüblicremesuppe leicht mit Curry gewürzt

\*\*\*

Grüner Salat an Regenbogen-Vinaigrette

\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus dazu Kartoffelstock und Gemüseallerlei (Info an Veranstalter: Füllung vom Braten enthält Schweinefleisch)

\*\*\*

Erdbeeren mit Minzen-Pesto und Vanilleglace (ausser Saison: Fruchtsalat) (Preis ohne Dessert : CHF 43.00)

### Menu 25 à CHF 57.00

Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art

\*\*\*

Nüsslialat Grossmutter Art mit Speck und Brotcroutons

\*\*\*

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons nach langjährigem Familienrezept „rassig, saftig und deftig“

Spätzli oder Nudeln (Rösti nur bis 30 Personen möglich)

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Kirsch) (Preis ohne Dessert: CHF 49.00)

# Restaurant Waldhaus „GEHREN“

## Menu 26 à CHF 48.00

(Kalb à CHF. 53.00)

Schwarzwälder Pilzcremesuppe

\*\*\*

Eisbergsalat mit Grana Padano Spänen  
und Croutons

\*\*\*

Paniertes Schweinsschnitzel  
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)  
mit Pommes Frites, Erbsen und Rüeblli

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Bretzeli

## Menu 28 à CHF 51.00

Entfelder Gartenkräutersuppe  
mit Käseschiffchen

\*\*\*

Salatherzen mit Bierrettich und Radiesli

\*\*\*

Beinschinken mit Kräuterquark  
Zweierlei Spargeln, neue Bratkartoffeln  
mit Zuckertomaten und Rosmarin

\*\*\*

Luftiges Waldhonigmousse mit Beeren  
(Preis ohne Dessert: CHF 44.00)

## Menu 30 à CHF 60.00

(Kalb à CHF. 64.00)

Weissweinschaumsuppe  
mit Kräuter-Croutons

\*\*\*

Grüner Salat an französischer Sauce  
mit Ei und viel Peterli

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu mit Fricktaler Käse  
und Bauernschinken, Bratkartoffeln  
mit Vichy Karotten und Blattspinat

\*\*\*

Kleines Apfelsorbet mit Gùx  
(Preis ohne Dessert: CHF 52.00)  
Preis mit Kalb: CHF 56.00)

## Menu 27 à CHF 61.00

Feine Sellerie-Birnencremesuppe  
mit Rahmhaube und Croutons

\*\*\*

Blattsalat mit Trauben, Nüssen, Kürbiskernen  
und Streifen

\*\*\*

„Suure Mocke“ von der Wildsau **oder** Rind  
dazu Wasabi-Kartoffelstock,  
Rüeblli-Curry mit Ingwer und Koriander

\*\*\*

Hausgemachtes Tobleronemousse  
garniert mit frischen Früchten  
(Preis ohne Dessert: CHF 53.00)

## Menu 29 à CHF 64.00

Zarte Salatherzen  
mit gebackenen Pouletfilets

\*\*\*

Luftige Süssmaiscremesuppe

\*\*\*

Feine Schweinsfilettranchen  
an Senfrahmsauce  
serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse  
Im Nachservice mit Krokette

\*\*\*

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Vanilleglace