

Lieber Guest

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



JURAngerie bis Ende März 2026

Geniessen Sie von Wind und Wetter geschützt, unter fast freiem Himmel, einen speziellen Abend mit Freunden, Familie oder Arbeitskollegen.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Durchgehend Metzgete und warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Gehren-Apero's

«Wintertraum»

Ginger-Lemon-Spritz

12.00

Zum Apero

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

20.00

Gehren - Metzgete

In Zusammenarbeit mit dem erfahrenen Alt-Metzgermeister Reto Lötscher und dem gut vernetzten regionalen Viehhändler Heinz Stämpfli, kreiert unser Küchenteam die Metzgete-Gerichte.
Erleben Sie traditionelle Spezialitäten frisch und kreativ zubereitet.

«Freude herrscht»

Schlachtplatte für zwei Personen

Je eine Blut-, Leber- und Bratwurst serviert mit einem Stück Salzspeck, Sauerkraut und Rösti
für 2 Personen à CHF 65.00



Unsere Würste

Schwinger-Bratwurst ca. 280-300 g	18.00
Blutwurst ca. 250 g	12.50
Leberwurst ca. 250 g	12.50
Trio aus einer kleinen Blut-, Leber- und Bratwurst je 100 – 120 g	24.00
Gebratene Metzger-Kotelette vom Schwein (280g – 320g)	27.00



Beilagen:

Kartoffelstock	7.50
Rösti	7.50
Pommes Frites	6.50
Sauerkraut mit Salzspeck	7.50
Dörrbohnen	6.50
Apfelschnitze	6.50

Schweinsleberli mit Rösti <i>auf Wunsch sauer / Apfelessig</i>	26.50
Schweinsfilet-Medaillon mit kleiner Bratwurst, Apfelschnitzen und Kartoffelstock	32.00
Zwei Metzgete-Hacktätschli auf Zwiebelsauce mit Rösti, Dörrbohnen und Hokkaido-Kürbisschnitzen	26.50

„Fleischlose Metzgete“

Sauerkraut, Rotkabis, Dörrbohnen, Hokkaido-Kürbisschnitze, Apfelschnitze, dazu Kartoffelstock	26.50
---	-------

Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl		11.00
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Croutons		14.50
Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei		9.50
Gemischter assortierter Salat		14.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Früchten		20.00
Bunter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse		18.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i>	25.00 35.00
Wurstsalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	14.00 19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	16.00 21.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80
Ein Paar Wildsau-Rauchwürstli mit Senf und Brot		15.00
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

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

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis

Portion Pommes Frites zusätzlich	7.50
----------------------------------	------

Fleischlos

Schupfnudeln mit Pilzragout und gebratenen Gemüse-Julienne	28.00
--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	29.00
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 <i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>	37.00 41.00
Angus-Rindsfilet (200g) an Hausbuttersauce	
<i>dazu Nudeln</i>	46.00
<i>mit Pommes Frites</i>	50.00
<i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i>	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, dazu Nudeln	29.00

Wild

Wildsau-Pfeffer (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	32.00
<i>kleine Portion</i>	26.00
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (100g), Wildrahmsauce, Pilzragout und Weinbirne	26.50
<i>zusätzlich mit Spätzli</i>	7.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

Wildsau-Rauchwürstli (vakuumiert)	<i>pro Paar</i>	6.00
-----------------------------------	-----------------	------

Sonntags- und Festtagsmenu

Kürbissuppe mit Kürbiskernen

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

Je eine Blut-, Leber- und Bratwurst
serviert mit einem Stück Salzspeck, Sauerkraut und Rösti

oder

Schweinsfiletmedaillon und Metzgete-Hacktätschli an Zwiebelsauce
dazu Petersilienkartoffeln und Dörrbohnen

Feines Gehren-Dessert

Menupreis Fr. 58.00

Menupreis Fr. 50.00 ohne Dessert

Deklaration

Rind (Schweiz/Australien), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Hirsch (Schweiz/Polen/Frankreich),
Wildschwein (Schweiz/Polen/Frankreich), Zander (Baltikum), Brot (Schweiz)

Lieber Gast – Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Programm-Vorschau

aktuell

5-Tage-Woche (MO/DI Ruhetag)

Für Bankette ab 30 Personen besteht die Möglichkeit, dass wir das Restaurant auch an unseren Ruhetagen für Sie öffnen.

JURAngerie wieder geöffnet

Metzgete

28. Januar bis 15. Februar 2026

Lehrlingsrestaurant

19. Februar bis 2. März 2026

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:

- **Chef de Partie hier bei uns oder in beiden Betrieben**
- **Lehrstellen 2026: Restaurantfachmann/frau EFZ und Koch/Köchin EFZ**

Was dich bei uns erwartet:

Ein herzliches Team, ein inspirierendes Arbeitsumfeld und die Chance, dich beruflich weiterzuentwickeln oder Deine Berufslehre zu starten – 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

