

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



JURAngerie bis Ende März 2025

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
Montag und Dienstag Ruhetag

Gehren-Apero's

«Wintersturm»

Gin, Tonic, Mandarinsirup und Rosmarin

12.00

Zum Apero

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

20.00

Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Kürbissuppe mit Kürbiskernen		10.00
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>	25.00
	<i>Hauptgang</i>	35.00
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		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

Vegetarisch

Hokkaido-Kürbis mit geschmortem Radicchio und Kichererbsen an orientalischer Orangen-Würz-Sauce und Jasminreis	<i>kleine Portion</i>	22.00
	<i>grosse Portion</i>	27.00
Rassiger Thai Curry Wok mit gebratenem Tofu dazu buntes Gemüse und Basmatireis		29.00

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	37.00
<i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>	41.00
„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
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurke dazu Butterspätzli	40.00
Saftiger Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce auf Kartoffelstock dazu glasierte Rüeblen	38.00
Rassiger Wok mit gebratenen Mägenwiler Pouletbruststreifen, dazu buntes Gemüse und Basmatireis	38.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	34.00

Wild von der Elsässer Jagd

Hirsch-Pfeffer nach Grossmutter's Art	32.00
mit Spätzli, Rotkraut, Apfel und Preiselbeeren	<i>kleine Portion</i> 27.00
Wildsau-Bratwurst an Zwiebelsauce, dazu Rösti	22.00

Aus dem Wasser

Indische «Buttered Prawns» gebratene Riesencrevetten mit Naanbrot und Basmatireis	39.00
---	-------

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

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

Sonntags- und Festtagsmenu

Kürbissuppe mit Kürbiskernen

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

Tranchen vom Schweinskronenbraten an Bratensauce
dazu Apfelschnitze, Rotkraut und Kartoffelstock

Feines Gehen-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), Krevetten (Vietnam), 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

Mi. 29. Januar – So. 9. Februar 2025	Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast im Waldhaus Gehren (Betriebsferien Gasthof zum Schützen)
Fr. 21. Februar – Mo. 3. März 2025	Lehrlingsrestaurant (Mittwoch und Donnerstag Ruhetag)
Montag, 21. April 2025	Ostermontag – Restaurant ist geöffnet
Ab Dienstag, 22. April 2025	6-Tage Woche (Montag Ruhetag)
Ab Dienstag, 6. Mai 2025	Volksmusikabend jeweils am Dienstag
Montag, 9. Juni 2025	Pfingstmontag – Restaurant ist geöffnet

Änderungen der Daten vorbehalten

Wir suchen dich...

Werden Sie ein Teammitglied hier im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen Aarau und bewerben Sie sich noch heute auf eine unserer offenen Stellen. Aktuell sind wir auf der Suche nach:

- Chef de Partie im Schützen oder in der Gehren
- Souschef (m/w/d) im Schützen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an personal@gasthofschaetzen.ch
