

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Bis 16. Oktober 2023 Montag bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Ab 17. Oktober 2023 haben wir von Donnerstag bis Montag geöffnet.

Gehren-Apero's

«Alpenblick»

Kirschwasser-Cocktail mit Rosewein und Minze

9.00

Zum Apero

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

18.00

„Hubertus-Wochen“ im Waldhaus Gehren



Suppe / Vorspeisen

Feine Eierschwämmisuppe mit Kräuterschaum	11.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Linsen und karamellisierten Baumnüssen	10.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Eierschwämmli	16.50
Hausgemachte Wildsauterrine mit Trauben-Chutney	18.50
Bunte Herbstsalate mit Wildsau-Mostbröckli und Tête de Moine	18.00

Hauptspeisen

Ein paar Wildsau-Rauchwüstli mit Senf und Brot	12.50
<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50
Hirsch-Pfeffer „Hubertus“ (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	32.00
<i>kleine Portion</i>	26.00
Gerne servieren wir je nach Jagd-Glück auch Wildsau-Pfeffer – unsere Servicemitarbeiter geben gerne Auskunft	
Hirschracks auf Steinpilzen à la creme, serviert mit Kräuterrisotto	40.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	42.00
<i>kleine Portion</i>	36.00
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (100g) mit Wildrahmsauce, Steinpilzen und Weinbirne	26.50



Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei und Sprossen		9.50
Gemischter Salat		12.50
Schöner, grosser Salatteller garniert mit Ei		18.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>Vorspeise</i>	23.00
	<i>Hauptgang</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<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		12.50
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- Panierte Schweinsschnitzel	28.00
- Rindsfilet (ca. 200g)	44.00
- Zanderknusperli	29.00
Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis	
Portion Pommes Frites zusätzlich	7.00

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	28.00
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept dazu Nudeln	35.00
„Stadtfilet“ (200 g), Angus-Rindsfilet an Hausbuttersauce, dazu Nudeln und Ofentomate	44.00
mit Pommes Frites	49.00
zusätzliche Portion buntes Gemüse	7.50
Gebratene Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Butterrösti	35.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt <i>Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites oder Salat</i>	32.50

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller mit Steinpilzen, Hokkaido-Kürbisschnitzen, Preiselbeerapfel, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Spätzli	28.50
Kräuterrisotto mit Eierschwämmli und Hokkaido-Kürbisschnitzen	27.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen (inkl. 2.5% MwSt.)

Wildsau-Rauchwürstli	pro Paar	6.00
----------------------	----------	------

Sonntagsmenu

Hokkaido-Kürbissuppe mit Linsen
und karamellisierten Baumnüssen

Nüsslisalat mit Baumnüssen,
Trauben und Eierschwämmli

Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli,
Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Feines Gehen-Dessert

Menupreis Fr. 58.00
Menupreis Fr. 50.00 ohne Dessert

Fisch-/Fleischdeklaration

Rind (Schweiz/Australien), Kalb/Schwein (Schweiz), Wildfleisch (Schweiz und Polen)
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

Öffnungszeiten Waldhaus Gehren

Aktuell haben wir 7 Tage geöffnet bis 16. Oktober 2023

jeweils 10.00 bis 22.00 Uhr - warme Küche 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Ab 17. Oktober haben wir **NEU** Dienstag & Mittwoch Ruhetage.

Wir suchen dich...

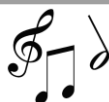
Werden Sie ein Teammitglied hier im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen Aarau und bewerben Sie sich noch heute auf eine unserer offenen Stellen. Ihre Traumstelle ist nicht vakant? Senden Sie uns spontan Ihre vollständigen Unterlagen an **personal@gasthofschuetzen.ch** und schreiben Sie uns, mit welchem Know-how Sie sich einbringen möchten.

Programm

bis 26.9.2023	jeden Dienstag live Volksmusik ab 19.00 Uhr
7.9. – 23.10.2023	Wild auf Wild
Ab 17.10.2023	5-Tage Woche (Donnerstag – Montag)
26.10. – 12.11.2023	Traditionelle Metzgete
16.11. – 25.12.2023	Schlittenfahrt mit heissem Stein
26.12.2023 – 9.1.2024	Betriebsferien
11. – 22.1.2024	«Lehrlings-Restaurant»
15. – 26.2.2024	Kalbs-Metzgete
Sommer 2024	Tapas von unserem Küchenchef Christian

Volksmusikabende

Jeden Dienstag Live-Musik bis 26. September
19.00 bis ca. 21.00 Uhr



Die Volksmusik-Abende finden ausschliesslich bei schönem Wetter auf der Terrasse statt. Falls der Musikabend nicht stattfinden kann, wird dieser am jeweiligen Datum bis 11.30 Uhr abgesagt. **Wir freuen uns auf Ihre Reservation**

JURAngerie ab Ende Oktober

Geniessen Sie, von Wind und Wetter geschützt, in unserer Gehren-JURAngerie unter fast freiem Himmel gemeinsam mit Freunden oder Arbeitskollegen ein Fondue Chinoise oder Bankettmenü mit Blick in den Jura. Weitere Info's finden Sie auf unserer Webseite.



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.