

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr
durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr
Montag Ruhetag

Gehren-Apero's

«Sole Mio» Unser Sommertraum

Yuzu Zitrone, Pfirsich, Rosmarin, Wodka und Tonic 12.00

Zum Einstieg

Mini-Salami, Oliven, Sbrinzwürfeli und Zuckertomaten pro Person 9.50

Zum Apero

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

Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei und Sprossen		9.50
Gemischter assortierter Salat		14.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Ei		20.00
Klassischer Siedfleischsalat	<i>einfach</i>	19.50
	<i>garniert</i>	26.50
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 Hirsch-Rauchwurstli 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
- Militär-Käseschnitte	28.00
- Zanderknusperli	29.00
Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis	
Portion Pommes Frites zusätzlich	7.50

Tapas... und der Sommer ist da

Sommerliches Carpaccio von Rohschinken und Melone	21.00
«Bruschetta» Tomaten mit Knoblauch und Basilikum auf getoastetem Hausbrot	12.00
«Gazpacho Andaluz» Kalte spanische Gemüsesuppe	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella-Kugeln und Basilikum	14.50
Andalusische Mandelsuppe mit Sherry verfeinert	12.00

Tapas frei nach Gusto

als Vorspeise oder Hauptgang zusammenstellen (2-3 Teller)

«Pimientos de Padron» - gebratene grüne Mini-Paprikaschoten mit Meersalz	8.50
«Papas arrugadas» - kanarische Meersalz-Kartoffeln mit zwei verschiedenen Mojo-Saucen*	9.00
<i>*Mojo-Sauce: Traditionelle Knoblauch-Würzsauce von den kanarischen Inseln Verde/Grün = mit Koriander und Avocado Rojo/Rot = rote Peperoni und Chili</i>	
«Gambas al ajillo» - Krevetten (100g) in Knoblauchöl gebraten	18.00
«Cucaracha» - Datteln im Speckmantel	14.00
«Pulpo Asado»- Gebratener Oktopus mit Knoblauch, Cherrytomaten und Kräutern	18.00
Mini «Paella» mit Pouletspiess (100g) oder Riesengarnelenspiess (4 Stück)	22.00
«Manchego» - Hartkäse aus Schafmilch mit Honig und Guacamole	14.00

Vegetarisch/Fisch

Kichererbsen-Quinoa-Curry verfeinert mit Orangen auf Basmatireis (Vegan)	26.00
Zanderknusperli (9 Stück) mit Tartarsauce	22.00
	<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i> 7.50
Gebratene Lachsschnitte mit Pak-Choi und Basmatireis	36.00

Serviert auf dem heissen Stein...

mit Portweinjus, Kräuterbutter, hausgemachter BBQ-Sauce
Salatgarnituren und Pommes Frites

Schweinssteak 200g		30.00
Schweinssteak 300g		38.00
Schweinsfilet 200g		35.00
Schweinsfilet 300g		42.00
Rindsfilet 200g		49.00
Rindsfilet 300g		60.00
Pferdefilet 200g		38.00
Pferdefilet 300g		47.00



Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		29.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märthamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites		34.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» serviert mit Rösti		39.00
Angus-Rindsfilet mit Pfefferkruste an Portweinjus dazu Nudeln		46.00
	<i>mit Pommes Frites</i>	50.00
	<i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i>	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		29.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti		37.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

Hirsch-Rauchwurstli (vakuumiert)	<i>pro Paar</i>	6.50
----------------------------------	-----------------	------

Sonntagsmenu

Andalusische Mandelsuppe mit Sherry

Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

«Saltimbocca» Zarte Kalbsschnitzel
ummantelt mit Rohschinken und Salbei an Bratenjus
serviert mit cremiger Polenta und Rüeblì

Feines Gehren-Dessert

Menupreis CHF 50.00

Menupreis CHF 42.50 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), Pferd (Uruguay), Hirsch (Schweiz/Polen/Frankreich)
Zander (Baltikum), Crevetten (Thailand), Oktopus (Atlantik)

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	6-Tage-Woche (montags Ruhetag)
Von Montag, 6. Juli, bis Sonntag, 9. August 2026	7-Tage-Woche (kein Ruhetag)
Bis Oktober	Volksmusikabend jeweils am Dienstag

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**
- **Chef de Partie hier bei uns oder im Schützen**
- **Anlassleiter Catering & Bankette im Schützen**
- **Servicefachangestellte/r im Schützen**
- **Commis de Cuisine im Schützen**

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@gasthofschoetzen.ch
Tel. 062 823 01 24

