

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Gehren-Apero's

«Sole Mio» Unser Sommertraum

Yuzu Zitrone, Pfirsich, Rosmarin, Wodka und Tonic

12.00

Alkoholfreier Haus-Apero: Passionsfruchtsaft, Wild Berry und Thymian

10.00

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	<i>Vorspeise</i>	25.00
und traditioneller Garnitur	<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
Feine Grünerbsensuppe mit Minze	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)	28.00
Zanderknusperli (9 Stück) mit Tartarsauce	22.00
	<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i> 7.50
Gebratene Zanderfilets auf Dillrahmsauce, glasierte Rüeblis und Salzkartoffeln	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
Hausi's Geschnetzeltetes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons dazu Nudeln	37.00
«rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept • mit Pommes Frites oder Rösti	41.00
Angus-Rindsfilet an Schützen-Hausbuttersauce mit 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-Rauchwürstli (vakuumiert)	<i>pro Paar</i>	6.50
----------------------------------	-----------------	------

Sonntagsmenu

Feine Grünerbsensuppe mit Minze

Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Kalbsschnitzel al limone
an Bratenjus mit Zitronenfilets
serviert mit cremigem Weissweinsrisotto und Ratatouille

Feines Gehen-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.

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Programm-Vorschau

Aktuell bis Sonntag, 9. August 2026	7-Tage-Woche (kein Ruhetag)
Ab Montag, 10. August 2026	6-Tage-Woche (Montag Ruhetag)
Bis Ende August	Volksmusikabend jeweils am Dienstag jeweils ab 19:00 Uhr
26.12.2026 – 5. Januar 2027	Betriebsferien in der Gehren
6. Januar – 17. Januar 2027	Metzgete in der Gehren

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

