

# Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



## Öffnungszeiten

**Mittwoch bis Sonntag geöffnet (Montag & Dienstag Ruhetag)**

von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

## Gehren-Apero's

«Winterzauber»

Gin mit Bratapfeltee und Ginger-Ale

12.00

## Zum Apero

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

20.00

# „Hubertus-Wochen“ im Waldhaus Gehren



## Vorspeisen

Kürbissuppe mit Mango, verfeinert mit Kokosmilch und Limettenblätter	11.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffel-Croutons	12.50
Tranchen von der geräucherten Entenbrust und Cumberland-Sauce dazu Nüsslisalat	16.50
Ein Paar Hirsch-Rauchwurstli mit Senf und Brot	15.00
<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50
Jakobsmuscheln mit Speck-Chips, gebratener Blutwurst und Apfel-Chutney	22.00

## Fleischlos

Vegetarischer Herbstteller	
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne, Maroni und Pilzragout	28.50
Schupfnudeln mit Pilzragout und gebratenen Gemüse-Julienne	28.00
Gorgonzola-Risotto mit pochierter Birne und gerösteten Baumnüssen	26.00

## Fleischgerichte

Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (100g), Wildrahmsauce, Pilzragout und Weinbirne	26.50
<i>zusätzlich mit Spätzli</i>	7.00
Wildsau-Pfeffer (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	32.00
<i>kleine Portion</i>	26.00
Konfierte Entenschenkel an Cassissauce mit Schupfnudeln und Wintergemüse	38.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	42.00
<i>kleine Portion</i>	36.00

## Über die Gasse – Zum Mitnehmen

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

## Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei und Sprossen		9.50
Gemischter assortierter Salat		14.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Croutons		14.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Ei		20.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	Vorspeise Hauptgang	25.00 35.00
Wurstsalat	einfach garniert	14.00 19.00
Wurst-Käsesalat	einfach garniert	16.00 21.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80

## 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

## 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 an Champignonrahmsauce, dazu Nudeln	39.00
<i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>	43.00
Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu Kartoffel-Gratin und grüne Bohnen	45.00
Angus-Rindsfilet (200g) in Pfefferschrot gebraten an Cognacsauce	
<i>dazu Nudeln</i>	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	34.00

# Sonntagsmenu

Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffel-Croutons

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
an Champignonrahmsauce, dazu Nudeln

\*\*\*

Kleines Winter Tiramisu mit Grand Marnier

**Menupreis CHF 54.00**

**Menupreis CHF 46.50 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), Hirsch (Schweiz/Polen/Frankreich), Reh (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

Weihnachten

22. und 23. Dezember haben wir geöffnet

Betriebsferien 2025/2026

26. Dezember 2025 bis 6. Januar 2026

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](mailto:personal@gasthofschuetzen.ch)  
Tel. 062 823 01 24

