

# 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<br>dazu Nüsslisalat           | 16.50         |
| Ein Paar Hirsch-Rauchwürstli mit Senf und Brot<br><i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i> | 15.00<br>6.50 |
| Jakobsmuscheln mit Speck-Chips, gebratener Blutwurst und Apfel-Chutney                      | 22.00         |

## Fleischlos

|   |       |
|---|-------|
| Vegetarischer Herbstteller<br>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),<br>Wildrahmsauce, Pilzragout und Weinbirne<br><i>zusätzlich mit Spätzli</i> | 26.50<br>7.00  |
| Wildsau-Pfeffer (ohne Blut und nicht zu sauer)<br>mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne<br><i>kleine Portion</i>               | 32.00<br>26.00 |
| Konfierte Entenschenkel an Cassissauce<br>mit Schupfnudeln und Wintergemüse  | 38.00          |
| Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli,<br>Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl<br><i>kleine Portion</i>            | 42.00<br>36.00 |

## Über die Gasse – Zum Mitnehmen

|                                  |                 |      |
|----------------------------------|-----------------|------|
| Hirsch-Rauchwürstli (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<br>und traditioneller Garnitur | Vorspeise | 25.00 |
|   | Hauptgang | 35.00 |
| Wurstsalat  | einfach   | 14.00 |
| Wurst-Käsesalat   | garniert  | 19.00 |
|   | einfach   | 16.00 |
|   | garniert  | 21.00 |
| Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami                               |           | 7.80  |

## Fitnessteller 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 Märithamme rassig gewürzt<br>dazu Pommes Frites  | 34.00                  |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce, dazu Nudeln<br><i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>   | 39.00<br>43.00         |
| Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce<br>dazu Kartoffel-Gratin und grüne Bohnen  | 45.00                  |
| Angus-Rindsfilet (200g) in Pfefferschrot gebraten an Cognacsauce<br><i>dazu Nudeln</i><br><i>mit Pommes Frites</i><br><i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i> | 46.00<br>50.00<br>7.50 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln   | 29.00                  |
| Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln<br>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

Weihnachten

5-Tage-Woche (MO/DI Ruhetag)

Betriebsferien 2025/2026

Für Bankette ab 30 Personen besteht die Möglichkeit, dass wir das Restaurant auch an unseren Ruhetagen für Sie öffnen.

Metzgete

JURAngerie wieder geöffnet

Lehrlingsrestaurant

22. und 23. Dezember haben wir geöffnet

26. Dezember 2025 bis 6. Januar 2026

28. Januar bis 15. Februar 2026

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

