

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag geöffnet (Montag Ruhetag)

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 Spätsommertraum

Yuzu Zitrone, Pfirsich, Rosmarin, Wodka und Tonic

12.00

Alkoholfreier Haus-Apero: Passionsfruchtsaft, Wild Berry und Thymian

10.00

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
Eierschwämmisuppe mit Kräuterfrischkäse	12.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Eierschwämmli	16.50
Ein Paar Wild-Rauchwurstli mit Senf und Brot	15.00
<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Fleischlos

Vegetarischer Herbstteller	
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweinbirne, Maroni und Pilzragout	29.00
Steinpilzrisotto mit geschmortem Federkohl/Grünkohl	28.00
Hokkaido-Kürbis mit geschmortem Radicchio und Kichererbsen	
an orientalischer Orangen-Würz-Sauce und Jasminreis	27.00
<i>kleine Portion</i>	22.00

Fleischgerichte

Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetztem (100g), Wildrahmsauce, Pilzragout und Weinbirne	27.00
<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
Hirschmedaillons mit geschmortem Kürbis und Steinpilzrisotto	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

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

Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei		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	<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 Wild-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
- Zanderknusperli	29.00
Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis	
zusätzlich Portion Pommes Frites	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
Geschnetzeltetes vom Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, dazu Nudeln	39.00
<i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>	43.00
Angus-Rindsfilet (200g) auf Estragon-Buttersauce, 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	34.00

Sonntagsmenu

Kürbissuppe mit Mango
verfeinert mit Kokosmilch und Limettenblätter

Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Eierschwämmli

Hirschmedaillons mit geschmortem Kürbis
und Steinpilzrisotto

Feines Gehren-Dessert

Menupreis CHF 56.00

Menupreis CHF 48.50 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), Hirsch/Reh/Wildsau (Schweiz/Polen/Frankreich), 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.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Programm-Vorschau

Ab Montag, 12. Oktober 2026

5-Tage-Woche - Montag & Dienstag Ruhetag

Ab Freitag, 16. Oktober 2026

Jurangerie geöffnet

26. Dezember 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:

- **Chef de Partie hier bei uns oder im Schützen**
- **Koch/Köchin hier bei uns**

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
Tel. 062 823 01 24

