

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Öffnungszeiten

Aktuell Mittwoch bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Am Ostermontag, 21. April 2025 sind wir gerne für Sie da.

Ab 22. April 2025 jeweils Dienstag bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Gehren-Apero's

«Frühlingserwachen»

Ramazotti Aperitivo Rosato, Rhabarbersirup und Weisswein

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

Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei und Sprossen		9.50
Gemischter assortierter Salat		14.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Ei		18.50
Klassisches Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i>	19.00 34.00
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i>	25.00 35.00
Wurstsalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	14.00 19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	16.00 21.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80
Ein Paar Hirsch-Rauchwürstli 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		
Portion Pommes Frites zusätzlich		7.50

Hurra der Spargel ist da...

Suppen/ Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Einlage	11.00
Klare Gemüsebouillon mit Bärlauchknöpfli	9.00
Spargelsalat an Limettendressing serviert mit in Knoblauch gebratenen Riesenkrevetten (3 Stück)	18.00

Badische Spargel

Mit Sauce Hollandaise und Vinaigrette

als Vorspeise 180 – 200g	19.50
als Hauptgang 350g	35.00
<i>zusätzlich Märithamme (50g)</i>	8.50

Hauptspeisen

Kalbs-Cordon bleu mit buntem Spargelragout und Nudeln	39.50
Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln, dazu Portion Spargel mit Sauce Hollandaise	38.00
Schweinsfiletmedaillon mit Kroketten, dazu Portion Spargel mit Sauce Hollandaise	37.00

Vegetarisch/Fisch

Portion Spargel mit «Badische Kratzete» - Pfannkuchen dazu Sauce Hollandaise	29.00
Spargelrisotto mit Cherry-Tomaten und Parmesan	26.00
<i>zusätzlich mit gebratenem Zanderfilet</i>	34.00
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Spargeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	<i>grosse Portion</i> 38.00 <i>kleine Portion</i> 32.00
Zanderknusperli mit Tatarsauce (9 Stück)	22.00
<i>zusätzlich mit Pommes Frites</i>	7.00

Gehren-Schlitten - serviert auf dem heissen Stein

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

Schweinsfilet 200g
Schweinsfilet 300g

Rindsfilet 200g
Rindsfilet 300g

Pferdefilet 200g
Pferdefilet 300g



35.00

42.00

49.00

60.00

38.00

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 Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce
mit Champignons «rassig, saftig und deftig», nach langjährigem Familienrezept
dazu Nudeln 37.00

mit Pommes Frites oder Rösti 41.00

„Stadtfilet“ (200 g), Angus-Rindsfilet an Hausbuttersauce, dazu Nudeln 46.00

mit Pommes Frites 50.00

zusätzliche Portion buntes Gemüse 7.50

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, dazu Nudeln 29.00

Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln,
dazu Rösti 34.00

Über die Gasse – Zum Mitnehmen

Hirsch-Rauchwürstli (vakuumiert) *pro Paar* 6.50

Sonntagsmenu

Spargelcremesuppe mit Einlage

Frühlingssalat mit Ei und Sprossen

Schweins-Cordon Bleu
mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt
dazu Bärlauchspätzli

Feines Erdbeer-Dessert

Menupreis CHF 50.00
Menupreis CHF 42.50 ohne Dessert

Deklaration

Rind (Schweiz / Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Kalb (Schweiz/Niederlande), Poulet (Schweiz), Pferd (Uruguay), Wildschwein (Schweiz/Polen/Frankreich), Zander (Baltikum), Brot (Gehrenhof, Erlinsbach, 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

Montag, 21. April 2025	Ostermontag – Restaurant ist geöffnet
Ab Dienstag, 22. April 2025	6-Tage Woche (Montag Ruhetag)
Ab Dienstag, 6. Mai 2025	Volksmusikabend jeweils am Dienstag
Samstag, 14. Juni 2025	Open Air Waldbühne
Montag, 9. Juni 2025	Pfingstmontag – Restaurant ist geöffnet
Ab Montag, 7. Juli 2025	7-Tage Woche (während Schulferien)
Ab Sonntag, 10. August 2025	6-Tage Woche (Montag Ruhetag)

Änderungen der Daten vorbehalten

Wir suchen dich...

Werden Sie ein Teammitglied hier im Waldhaus Gehren oder im Gasthof zum Schützen Aarau und bewerben Sie sich noch heute auf eine unserer offenen Stellen. Aktuell sind wir auf der Suche nach:

- Chef de Partie im Schützen **oder** in der Gehren

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an personal@gasthofschuetzen.ch
