

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Menuvorschlage

gelten ab 20 Personen

Lieber Gast,

Für Ihren Anlass haben wir ein paar Ideen zusammengestellt.

In unserem Saal finden bis zu 50 Personen Platz und in der Gaststube bis zu 40 Personen.

Im Sommer empfehlen wir unsere idyllische Gartenterrasse für Ihren Anlass. Wir nehmen uns gerne Zeit für Ihre Fragen und Anregungen bei einem persönlichen Gespräch.

- Apero** Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Apéro auf unserer idyllischen Gartenterrasse.
- Menus** **Bitte beschränken Sie sich bei Ihrer Wahl auf ein Menu.**
Einzelne Menus mit Fleisch das am Stück zubereitet wird, können wir erst **ab 20 Personen** servieren. Unsere Menuvorschlage können beliebig nach Ihrem Wunsch und der Saison entsprechend abgeändert werden (Spargeln, Pilze, Wild, Vegi). Spezialmenus (Vegi, Allergie etc.) werden individuell abgesprochen. Frittierte Speisen wie Cordon bleu und panierte Schnitzel servieren wir bis 15 Personen.
- Weine** Unsere Weinpalette reicht vom einheimischen Pinot Noir bis zu Spitzenprodukten aus dem Ausland.
- Blumendeko** Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.
- Menukarte** Wir schreiben Ihnen eine Menukarte (gratis, schwarz-weiss). Nennen Sie uns den gewünschten Menutitel.
- Verlängerung** Ab 24.00 Uhr verrechnen wir Fr. 62.00/Stunde und Service-Personal (bis max. 02.00 Uhr).
- Personenzahl** Die definitive Personenzahl erbitten wir bis 2 Tage vor Ihrem Anlass. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt. Bei Grossanlässen sind wir Ihnen für eine erste unverbindliche Personenzahlmeldung 7 Tage im Voraus dankbar. Bei grossen Personenzahl-Abweichungen behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor!
- Kinder** Wenn die Kinder das gleiche Menü wie die Erwachsenen Essen gelten folgende Menupreise: Kinder 1-3 Jahren gratis, 4-13 Jahren 40 %, ab 14 Jahren 100 %
- Annulations-Kosten** Wird ein Anlass trotz Rückbestätigung annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements und Leistungen wie folgt in Rechnung:
- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1) bis 3 Wochen vor Anlass | keine Kosten |
| 2) bis 2 Wochen vor Anlass | 40% der vereinbarten Leistungen |
| 3) bis 1 Woche vor Anlass | 60% der vereinbarten Leistungen |
| 4) bis 3 Tage vor Anlass | 80% der vereinbarten Leistungen |
- Unter vereinbarten Leistungen verstehen wir:
Arrangement X Personenzahl
- Ausgabe** November 2022. Änderungen von Preisen und Angebot bleibt uns vorbehalten.

Gehrenstrasse 100 - 5018 Erlinsbach - Telefon 062 844 06 60

Korrespondenzadresse: c/o Gasthof zum Schützen AG, Schachenallee 39, 5000 Aarau
CHE-107.082.577 MwSt. - www.waldhausgehren.ch - E-Mail: info@waldhausgehren.ch

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Suppen

Bouillon mit Flädli (Bouillon: Gemüse, Rind, Poulet je nach Wahl)	Fr.	7.00
Saisonale Gemüsecremesuppe	Fr.	8.50
Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum von unserem Garten mit Rahmhaube	Fr.	9.00
Rassige Thai Currysuppe (ohne Fleisch/Fisch)	Fr.	10.00
Jura Heusuppe mit vielen Garten-Kräutern und Champignons	Fr.	10.00
Weinschaumsuppe vom Erlinsbacher RieslingxSylvaner mit Kräuter-Croutons	Fr.	10.00

Salate / Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croutons und Kernen	Fr.	9.50
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Zuckertomaten	Fr.	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	Fr.	13.50
Vorspeisen Trockenfleischteller mit Käsewürfel und kleiner Garnitur	Fr.	13.50
Egliknusperli auf farbigem Blattsalat und Tartarsauce	Fr.	17.50
Feiner Flusskrebs-Cocktail auf Kressebeet	Fr.	15.50
Pouletbrust-Knusperli auf Eisbergsalat an Thousand-Islandsauce	Fr.	15.00
Zweierlei Melonenschiffchen mit Gewürzschinken	Fr.	16.00
Sanft gegartes Saiblingsfilet an Ingwer-Weissweinsauce	Fr.	19.50

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Hauptspeisen

Cordon Bleu mit Nudeln und Gemüse-Allerlei	mit Schwein	Fr.	32.50
	mit Kalb	Fr.	39.00
"Gehren-Plättli"			
Kalte Fleischplatte reich garniert, serviert mit Bauernbrot		Fr.	26.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	mit Poulet	Fr.	27.50
an Champignonrahmsauce mit Nudeln	mit Schweinsfilet	Fr.	33.00
(ohne Pilze mit Aufpreis)	mit Kalb	Fr.	37.00
Buurehamme mit Kartoffelsalat garniert mit bunten Salaten		Fr.	26.50
Aargauerbraten (Schweinshals mit Zwetschgen gefüllt) Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		Fr.	26.50
Panierte Schweinsschnitzel (bis 15 Personen) Pommes Frites, Saisongemüse		Fr.	28.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln, Saisongemüse		Fr.	28.50
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept dazu Nudeln		Fr.	36.50
Schweinskronenbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		Fr.	35.00
Tranchen vom Filet an kräftiger Rotweinreduktion /Champignonrahmsauce Nudeln und Saisongemüse	mit Schwein	Fr.	38.00
	mit Rind	Fr.	50.00
Rindsschmorbraten Kartoffelstock oder Spätzli, Saisongemüse		Fr.	27.50
Rindsfilet „Stroganoff“ Spätzli oder Nudeln		Fr.	38.00
Rindsentrecote am Stück gebraten (Roastbeef) mit Hausbuttersauce Kartoffelgratin oder Kartoffelkroketten, Saisongemüse (bei weniger als 10 Personen als Steak gebraten)		Fr.	44.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Nudeln, Saisongemüse (mit Morchelrahmsauce plus Fr. 4.00)		Fr.	38.00
Kalbskronenbraten an Morchelrahmsauce Kartoffelstock oder Nudeln, Saisongemüse		Fr.	45.00

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Desserts

Karamellköppli mit Rahm und Früchten		Fr.	8.50
Hausgemachte Apfelküchlein (2 Stück)	mit Vanillesauce	Fr.	8.50
	mit Vanilleglace	Fr.	11.00
Gebrannte Creme nach „Grossmutter Art“ mit Rahm und Bretzeli		Fr.	7.50
Heisse Beeren mit Vanilleglace	klein	Fr.	8.50
	gross	Fr.	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	klein	Fr.	8.50
	gross	Fr.	11.00
Hausgemachtes Tobleronemousse garniert mit frischen Früchten		Fr.	11.00
Luftiges Waldhonigmousse mit Früchten garniert		Fr.	11.00
Dani's Linzertörtli (hausgemacht)		Fr.	5.50

Kleiner Desserttisch

à Fr. 19.50

(Minimum: 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, leichtes Schokoladenmousse, hausgemachtes Karamellköppli, Meringues mit Rahm, zwei verschiedene Glace-Aromen und zwei Desserts je nach Jahreszeit

Dessertbuffet – Ein süsser Traum

à Fr. 26.00

(Minimum: 25 Personen)

Hausgemachtes Karamellköppli, frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, gefüllte Windbeutel, leichtes Schokoladenmousse, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, feines Waldhonigmousse, delikates Tiramisu, Ananas-Kiwisalat, Mini-Patisserie, drei verschiedene Glace-Aromen und zwei Desserts je nach Jahreszeit, Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen

UNSERE MENUVORSCHLÄGE

Menu 20 à Fr. 43.00

Frische Tomatensuppe mit Rahmhaube
und Basilikum

Gebratene Schweinsrahmschnitzel
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)
mit Champignonrahmsauce

Butternudeln und buntes Gemüseallerlei

Hausgemachtes Karamellköpflli mit Rahm

Menu 21 à Fr. 60.00

Zucchetticremesuppe
mit gebratenen Speckwürfel

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl
Balsamico und Parmesanspänen

Schweinspiccata auf Marsalasauce
(vom Kalb Preiszuschlag v. CHF 5.00)
dazu Safranrisotto, Peperonata und
Blattspinat mit Pinienkernen

Panna Cotta mit saisonalen Früchten
und Cantuccini

Menu 22 à Fr. 51.00

Rindsbouillon
mit hausgemachten Kräuterflädli

Schön assortierter gemischter Salat

Aargauer Zwetschgenbraten vom
Schweinschals
an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelstock,
feinen Rüeblli und grünen Bohnen

Saisonaler Früchtekuchen
mit Vanilleglace
(Preis ohne Dessert: Fr. 46.00)

Menu 23 à Fr. 62.00

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Nüsslisalat mit Ei

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
(mit Champignonsauce Preisred. Fr. 4.00)
Nudeln und buntem Mischgemüse
Im Nachservice mit Krokette

Zartschmelzende Eisparfait-Glace
„Grand-Marnier“
(Preis ohne Dessert: Fr. 55.00)

Menu 24 à Fr. 49.00

Aargauer Rüblicremesuppe
leicht mit Curry gewürzt

Grüner Salat an Regenbogen-Vinaigrette

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus
dazu Kartoffelstock und Gemüseallerlei
(Info an Veranstalter:
Füllung vom Braten enthält Schweinefleisch)

Erdbeeren mit Minzen-Pesto
und Vanilleglace
(ausser Saison: Fruchtsalat)
(Preis ohne Dessert : Fr. 43.00)

Restaurant Waldhaus „GEHREN“

Menu 25 à Fr. 54.00

Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art

Nüsslisalat Grossmutter Art
mit Speck und Brotcroutons

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet
an Paprikarahmsauce mit Champignons
nach langjährigem Familienrezept
„rassig, saftig und deftig“
Kräuterspätzli oder Nudeln
(Rösti nur bis 30 Personen möglich)

Frischer Fruchtsalat
(auf Wunsch mit Kirsch)
(Preis ohne Dessert: Fr. 46.00)

Menu 27 à Fr. 48.00

(Kalb à Fr. 53.00)

Schwarzwälder Pilzcremesuppe

Eisbergsalat mit Parmesanspänen und
Croutons

Paniertes Schweinsschnitzel
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)
mit Pommes Frites, Erbsen und Rüebl

Gebrannte Creme mit Bretzeli

Menu 29 à Fr. 60.00

(Kalb à Fr. 64.00)

Weissweinschaumsuppe mit
Kräuter-Croutons

Grüner Salat an französischer Sauce
mit Ei und viel Peterli

Schweins Cordon Bleu mit Fricktaler Käse
und Bauernschinken, Bratkartoffeln
mit Vichy Karotten und Blattspinat

Kleines Apfelsorbet mit Gùx
(Preis ohne Dessert: Fr. 52.00
Kalb: Fr. 56.00)

Menu 26 à Fr. 61.00

Feine Sellerie-Birnencremesuppe mit
Rahmhaube und Croutons

Blattsalat mit Trauben, Nüssen und
Kürbiskernen und Streifen

„Suure Mocke“ von der Wildsau oder Rind
Wasabi-Kartoffelstock, Rüebl-Curry
mit Ingwer und Koriander

Hausgemachtes Tobleronemousse
garniert mit frischen Früchten
(Preis ohne Dessert: Fr. 53.00)

Menu 28 à Fr. 51.00

Entfelder Gartenkräutersuppe
mit Käseschiffchen

Salatherzen mit Bierrettich und Radiesli

Beinschinken mit Kräuterquark
Zweierlei Spargeln, neue Bratkartoffeln
mit Zuckertomaten und Rosmarin

Luftiges Waldhonigmousse mit Beeren
(Preis ohne Dessert: Fr. 44.00)