

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!



Aktuelle Öffnungszeiten

von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

bis 13. Oktober - Dienstag bis Sonntag geöffnet (Mo. Ruhetag)

ab 14. Oktober – Frühling 2025 – Mittwoch bis Sonntag geöffnet (Mo. & Di. Ruhetag)

Gehren-Apero's

«Alpenblick»

Lillet mit Prosecco und Brombeeren

12.00

Zum Apero

...empfehlen wir zum Teilen unseren Flammkuchen

mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln, Käse und Eierschwämmli

22.00

Wildsau-Schneuggerli mit Bergkäse und Oliven

12.50

„Hubertus-Wochen“ im Waldhaus Gehren



Suppe / Vorspeisen

Sauerrahmsuppe mit gebratenen Eierschwämmli		12.00
Kürbissuppe mit Mango, verfeinert mit Kokosmilch und Limettenblätter		11.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Eierschwämmli		16.50
Bunte Herbstsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse und Birnenschnitze	<i>Vorspeise</i>	18.50
	<i>Hauptgang</i>	26.50
Ein Paar Wildsau-Rauchwurstli mit Senf und Brot		14.00
	<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50

Hauptspeisen

Wildsau-Pfeffer (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne		32.00
	<i>kleine Portion</i>	26.00
Wildsaupflanzerl auf Steinpilzen an Portweinjus, serviert mit Kräuterrisotto		32.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl		42.00
	<i>kleine Portion</i>	36.00
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetztem (100g) mit Wildrahmsauce, Steinpilzen und Weinbirne		26.50
	<i>zusätzlich mit Spätzli</i>	7.00
Kästhaler Wildsau-Bratwurst serviert mit Zwiebelsauce, dazu Rösti		21.00

«Hubertus-Empfehlung» vom Küchenchef
Gerne beraten Sie unsere Servicemitarbeiter.



Suppen / Vorspeisen / für Zwischendurch

Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei und Sprossen		10.00
Gemischter Salat		13.50
Schöner grosser Salatteller, garniert mit Früchten		19.00
Pulposalat zubereitet wie in Spanien	<i>Vorspeise</i>	20.00
	<i>Hauptgang</i>	37.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>Vorspeise</i>	23.00
	<i>Hauptgang</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	14.00
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	22.00
Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami		7.80

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- panierte Schweinsschnitzel	28.00
- Schweins-Cordon Bleu	33.00
- 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	28.00
Schweins-Cordon Bleu mit Bergkäse und Märithamme rassig gewürzt dazu Pommes Frites	33.00
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept, mit Nudeln	36.00
<i>mit Pommes Frites oder Rösti</i>	40.00
„Stadtfilet“ (200 g), Angus-Rindsfilet an Hausbuttersauce, dazu Nudeln	46.00
<i>mit Pommes Frites</i>	50.00
<i>zusätzliche Portion buntes Gemüse</i>	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, dazu Nudeln	29.00
Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti	34.00

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller mit Steinpilzen, Hokkaido-Kürbisschnitzen, Weinbirne, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Spätzli	28.50
Kräuterrisotto mit Eierschwämmli und Hokkaido-Kürbisschnitzen	27.00

Sonntags- und Festtagsmenu

Sauerrahmsuppe
mit gebratenen Eierschwämmli

Nüsslisalat mit Baumnüssen,
Trauben und Cherry-Tomaten

Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli,
Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Feines Gehren-Dessert

Menupreis Fr. 58.00
Menupreis Fr. 50.00 ohne Dessert

Fisch-/Fleischdeklaration

Rind (Schweiz/Australien), Kalb/Schwein (Schweiz), Wildfleisch (Schweiz und Polen)
Zander (Baltikum), Pulpo (Atlantik)

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

bis September 2024

jeden Mittwoch live Volksmusik
ab 19.00 Uhr



23. Oktober – 3. November 2024

Metzgete

Mo. 23., Di. 24. & Mi. 25. Dezember

Unser Restaurant ist geöffnet.

26. Dezember 2024 – 8. Januar 2025

Betriebsferien

9. Januar – 26. Januar 2025

Metzgete

27. Januar – 10. Februar 2025

Gasthof zum Schützen kulinarisch zu Gast
im Waldhaus Gehren

20. Februar – 3. März 2025

Lehrlingsrestaurant

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:

- Aushilfen als A-la-Carte Servicemitarbeiter mit Inkasso
- Anlassleiter Bankett & Catering 40 – 80 %
- Chef de Partie im Schützen
- Commis de Cuisine im Schützen oder Gehren

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

JURAngerie ab Ende Oktober

Geniessen Sie, von Wind und Wetter geschützt in unserer Gehren-JURAngerie unter fast freiem Himmel gemeinsam mit Freunden oder Arbeitskollegen ein Fondue Chinoise oder Bankettmenü mit Blick in den Jura. Weitere Info's finden Sie auf unserer Webseite.

