



## Auf der Terrasse

- Sind Sie von der Zertifikats- und Kontakterhebungspflicht befreit
- Halten Sie zu Personen ausserhalb Ihrer eigenen Gästegruppe die Mindestdistanz von 1.5 Meter ein

Sobald Sie sich im **Innenbereich** aufhalten, gilt für Sie die Maskentragepflicht. Danke dass Sie sich daran halten, wenn Sie...

- die Toiletten besuchen
- sich für andere Tätigkeiten im Innenbereich aufhalten (Gutscheine etc.)

Ohne Zertifikat darf der Gast nicht im Inneren des Restaurants konsumieren und muss zu jeder Zeit eine Maske tragen.

## Im Innenbereich

Danke, dass Sie vor jeder ersten Bestellung unaufgefordert einen Personalausweis mit Foto und das Impfzertifikat vorweisen. Wir sind verpflichtet Ihr COVID-Zertifikat spätestens am Tisch zu überprüfen. Bitte helfen Sie uns und weisen Ihren Kellner daraufhin, falls Sie Ihr Zertifikat noch nicht vorweisen konnten.

Es ist nach wie vor unser oberstes Ziel, dass Sie Ihren Besuch bei uns geniessen können und hoffen, dass baldmöglichst wieder der „Normalzustand“ einkehrt. Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe! Gaby Kircher & Team

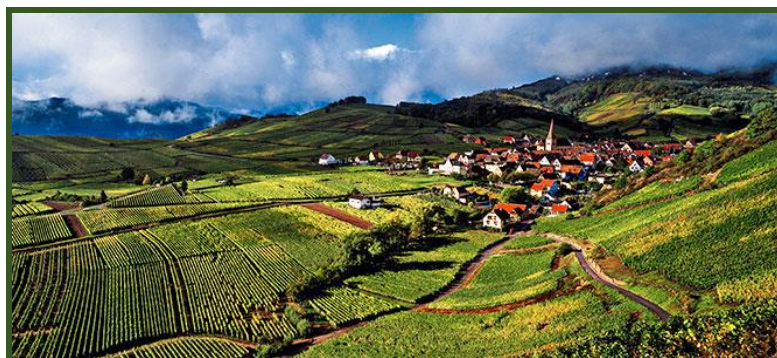
## Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!

Vom 10. bis 28. November 2021 hält das Elsass Einzug  
ins Waldhaus Gehren.

Geniessen Sie typisch Elsässische Spezialitäten von unserem  
Küchenchef **Joris Grad** aus Lipsheim/Strasbourg.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



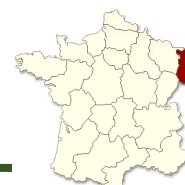


## Typischer Aperero aus dem Elsass

Zum <b>Aperero</b> empfehlen wir zum Teilen unseren Elsäßer Flammenkuchen mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Münsterkäse	17.50
Dazu ein Glas <b>Cremant d'Alsace</b> mit Lebkuchengewürz-Sirup <b>oder</b> ein <b>Picon</b> - Bier mit einem Schuss Bitterlikör aus Orange und Enzian	9.00 6.00

## Vorspeisen, Suppen und Kaltes aus dem Elsass

Sauerkrautcremesuppe mit Cremant d'Alsace (Schaumwein) und Speckwürfeli	10.00
Blattsalat an Savora - Senfsauce mit pochiertem Ei	9.50
Nüsslisalat nach Grossmutter Art mit Speck und Brotcroutons	11.50
Bibeleskäs – kalter Frischkäseaufstrich mit heissen Grumbeerekiechle	als Vorspeise 18.00 als Hauptgang 24.00
Panierter Münsterkäse mit kleinem Blattsalat	16.50
Siedfleisch-Terrine mit wenig Gänseleber dazu Nüsslisalat und lauwarmer Rüeblisalat	18.50
Roulade von Lachsforelle mit Meerrettich und Schnittlauch	16.50
Gänseleberterrine mit Gewürztraminer-Gelée und Lebkuchen-Chips	klein 18.50 gross 26.00
Gratinierte Weinbergschnecken mit Brot	6 Stk. 15.00 12 Stk. 24.00





## Typische Hauptgänge aus dem Elsass

### Flammenkuchen – der Klassiker

Hauchdünner Flammenkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Münsterkäse 17.50

Schweins-Cordon Bleu 200g mit Münsterkäse und Rohschinken dazu hausgemachte Knoepfle 34.00

Fitnesssteller – verschiedene assortierte Salate mit *Fleischschnekkä* – Elsässer Teigrollen mit geschmortem Rind 26.00

Gebratenes Zanderfilet mit Sauerkraut und Salzkartoffeln an weisser Buttersauce 34.00

*Coq au Riesling* - Pouletschenkel in Weissweinsauce mit handgemachten Knoepfle und Mischgemüse 30.00

Kalbsnieren an Cognacsauce mit hausgemachten Knoepfle 28.00

Hirschsteak mit Royal-Jägersauce hausgemachte Knoepfle und Kürbismousse 36.00

**Traditionelle Baeckeoefe aus dem Ton-Topf ab 4 Personen 30.00 p.P.  
nur auf Vorbestellung von mind. 24 Stunden vorher**

Schmorgericht mit verschiedenem Fleisch, Gemüse und Kartoffeln direkt am Tisch geschöpft

### **Baeckeoefe**

*Typischerweise werden dafür Rind-, Lamm- und Schweinefleisch in trockenem Weisswein mit verschiedenen Gemüsen mindestens 12 Stunden mariniert und anschließend zwei bis drei Stunden im Ofen zusammen mit Lauch und Kartoffeln gegart.*

*Die Zubereitung erfolgt in speziellen ovalen Tonterrinen.*

*Das Gericht erhielt seinen Namen vom Backofen des Bäckers.*

*Dorthin brachten früher die Frauen des Dorfes ihre Terrinen, wenn ihnen die Arbeit wenig Zeit liess und um die Restwärme seines Ofens auszunutzen. Während früher dieser Eintopf das Hauptgericht der Elsässer war, wird er heute wegen des hohen Aufwandes immer weniger in den Gaststätten angeboten.*

*Ein echter Klassiker, welchen es trotz seiner Einfachheit fast nur noch bei der elsässischen Grossmutter gibt.*





## Weitere Vorspeisen / Imbiss

Gemischter Salat		11.50
Schöner, grosser Salatteller garniert mit Ei		18.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>kleine Portion</i> <i>grosse Portion</i>	23.00 33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	13.50 18.50
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	15.00 20.00
Speck-Käsesalat	<i>einfach</i> <i>garniert</i>	19.00 24.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80

## Weitere Hauptspeisen

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		26.50
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Hausbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate		46.50
Auf Wunsch servieren wir dazu Buntes Gemüseallerlei, Aufpreis von		7.50

## Gehren-Schlitten mit heissem Stein

mit Kräuterbutter, Coleslaw Salat, Tzatziki und Pommes Frites

Schweins-Steak (200g)		30.00
(300g)		35.00
Rindsfilet (200g)		48.00
(300g)		62.00

## Vegetarische Gerichte

Sämiger Petersilienrisotto mit Lauch, Kürbiswürfel und Baumnüssen	<i>Vorspeise</i> <i>Hauptgang</i>	16.50 24.50
Gehren-Militär-Käseschnitte Spezial	<i>1 Stück</i> <i>2 Stück</i>	9.00 16.00
	<i>mit kleiner Salatschüssel, Aufpreis von</i>	6.50



# Sonntagmittag

## **Baekeofe-Menu**

**Sauerkrautcremesuppe mit Cremant d'Alsace (Schaumwein)**

\* \* \*

**Blattsalat an Savora - Senfsauce**

\* \* \*

**Traditionelle Baeckeofe aus dem Ton-Topf**

Schmorgericht mit verschiedenem Fleisch, Gemüse und Kartoffeln  
direkt am Tisch geschöpft

**oder**

Gebratenes Zanderfilet mit Sauerkraut und Salzkartoffeln an weisser Buttersauce

\* \* \*

**Tarte Tatin - Apfelkuchen Elsässische Art**

Menupreis 50.00

## **Wildsau-Rauchwüstli über Gasse**

zum Mitnehmen, inkl. 2.5% MwSt. pro Paar 6.00

## **Hucky-Speck**

zum Mitnehmen, inkl. 2.5% MwSt. pro kg 32.00

### **Fisch-/Fleischdeklaration**

Rind (Schweiz), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Hirsch (Ungarn), Wildsau (Slowenien), Lamm (Schweiz/EU)  
Gänseleber (Ungarn), Schnecken (Frankreich)  
Zander (Ungarn/Schweiz), Lachsforelle (Schottland),

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.



# Gähren-Infos

## Man trifft sich zum Jass in der Gähren



---

### Ruhetage Waldhaus Gähren

Wir freuen uns, Sie täglich Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 23.00 Uhr bei uns begrüßen zu dürfen - warme Küche 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

**Montags jeweils Ruhetag**

---

### Volksmusik Abende ab April 2022 wieder auf der Agenda!

Jeden Dienstag Live-Musik - 19.00 bis ca. 21. 00 Uhr

**ausschliesslich bei trockener Witterung**

---

### Programm

#### Weihnachten in der Gähren

Ab dem 30. November bis 25. Dezember 2021 verwöhnen wir Sie kulinarisch mit tollen Weihnachtsgerichten und bereiten ein festliches Menü für Weihnachten vor. Unser Restaurant hat am Freitag, 24. & Samstag, 25. Dezember 2021 geöffnet. Wir empfehlen Ihnen frühzeitig zu reservieren.

#### «Lehrlingsrestaurant» 13. bis 23. Januar 2022

Jeweils von Donnerstag bis Sonntag empfangen, bekochen und bewirten Sie unsere Lernenden vom Gasthof zum Schützen und Waldhaus Gähren.

#### Fischwoche vom 26. Januar bis 13. Februar 2022

Unsere Küchenchefs Joris und Dani zelebrieren ihre Fischküche, neben anderen Gähren-Klassikern.

#### «Metzgete» 16. Februar bis 6. März 2022

Auch in diesem Jahr findet unsere traditionelle Metzgete mit den Alt-Metzgermeistern Heinz Stämpfli und Reto Lörtscher statt.

#### Betriebsferien im Gasthof zum Schützen

Das Restaurant Gasthof zum Schützen Aarau bleibt vom 31. Januar bis 13. Februar 2022 geschlossen.



## Weinkarte

### Offenausschank

#### Schaumwein

Cremant d'Alsace brut Wolfberger, Eguisheim, Elsass

1 dl

8.00

#### Weisswein

Erlinsbacher **Riesling-Sylvaner**, Weinbau Wehrli, Küttigen, AG

4.80

Epesses Cinq, **Chasselas** Domaine Blondel, Douboux, Lavaux, VD

5.20

#### Aus dem Elsass

Le Kottabe **Riesling** (trocken), Domaine Josmeyer, Winzenheim

7.20

**Gewürztraminer** Côte de Rouffach (halbtrocken), Domaine Muré

8.00

Pinot Gris Grand Cru Hengst, Domaine Albert Mann

10.00



#### Rotwein

Erlinsbacher Pinot Noir, Weinbau Wehrli, Küttigen, AG

1dl

1 dl

4.50

Erlinsbacher Merlot, Familie Hans Huber, Eppenberg, SO

1dl

7.00

Optimo Barrique, Assemblage, Mathier, Salgesch, VS

1dl

8.00