

Lieber Gast,

Es freut uns, dass Sie bei uns Gast sind. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis, dass wir bestimmte Standards und Abläufe aufgrund der BAG-Richtlinien sowie unserem betriebsinternen Schutzkonzept vorübergehend anpassen:

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

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

Öffnungszeiten

Montags Ruhetag / Dienstag-Sonntag von 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Gehren-Apero's

„Alpenblick“

Kirschwasser-Cocktail mit Waldbeeren-Tonic 9.00

Zum Apero

...empfehlen wir zum Teilen unseren Flammenkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Raclette Käse 17.50

Plättli mit Wildsau-Mostbröckli, Käse und Oliven 13.50

„Hubertus-Wochen“ im Waldhaus Gehren



Suppe / Vorspeisen

Feine Eierschwämmli-suppe mit Kräuterschaum	10.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Feigen und Wildsau-Mostbröckli	16.50
Joris`s Wildsauterrine garniert mit Cornichons, roten Zwiebeln und marinierten Steinpilzen	17.50



Hauptspeisen

Ein paar Wildsau-Rauchwurstli mit Senf und Brot	12.50
<i>Aufpreis mit kleiner Salatschüssel</i>	6.50
Wildsau-G`hackets mit Hörnli, Apfelmus und geriebenem Greyerzerkäse	19.80
Wild-Pfeffer „Hubertus“ (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	32.00
<i>kleine Portion</i>	26.00
Zarte Hirschmedaillons mit Eierschwämmli und Speckwürfeli dazu Petersilienrisotto mit Lauch, Kürbiswürfel und Baumnüssen	38.00
<i>kleine Portion</i>	32.00
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetzeltem (120g) an Champignonsauce mit Trauben	24.00
<i>mit Spätzli separat</i>	30.00
Zarte Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	38.00
<i>kleine Portion</i>	32.00



Suppe, Vorspeisen und für Zwischendurch

Luftige Kürbiscremesuppe mit roten Linsen und Ingwer		10.00
Salatherzen mit gehacktem Ei		9.00
Gemischter Salat		11.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Brotroutons		12.50
Schöner, grosser Salatteller garniert mit Ei		18.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>kleine Portion</i>	23.00
	<i>grosse Portion</i>	33.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	18.50
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	15.00
	<i>garniert</i>	20.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80
Trockenfleisch-Teller mit Schweizer Käse		26.50
Scharfe Kurve von Hirsch und Wildsau		12.50
	<i>mit Kartoffelsalat, Aufpreis von</i>	6.50
Holzbrettli mit einer Portion Speck (120g) und Käse (80g) am Stück zum selber schneiden		19.50

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

Anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- Schweizer Pouletbrust 200g	27.50
- Rindsfilet 200g	46.50
- Metzgerkotelett vom Schwein	30.00
- Hirschsteak	38.50
- Zanderknusperli	32.50

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	26.50
Schweins-Cordon Bleu mit Raclettekäse und Märithamme rassig gewürzt <i>Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites oder Salat</i>	32.50
Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln, dazu Butterrösti	32.00
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

Fischgericht

Gebrautes Lachsforellenfilet dazu Petersilienrisotto mit Lauch, Kürbiswürfel und Baumnüssen	
	<i>kleine Portion</i> 26.50
	<i>grosse Portion</i> 32.50

Vegetarische Gerichte

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

Wildsau-Rauchwurstli über Gasse

zum Mitnehmen, inkl. 2.5% MwSt.	pro Paar	5.50
---------------------------------	----------	------

Sonntags – Menu Jeden Sonntag – Mittag

Luftige Kürbiscremesuppe mit roten Linsen und Ingwer

Kleiner Nüsslisalat mit Baumnüssen und Feigen

Wild-Pfeffer «Hubertus»

(je nach Jägerglück)

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet
dazu Petersilienrisotto mit Lauch,
Kürbiswürfeln und Baumnüssen

Vacherin Glacé

Preis 50.00

Preis 42.50 ohne Dessert

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Kalb/Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Wild (Schweiz), Zander/Lachsforelle (Deutschland)
Über die Herkunft des Fleisches beim Tagesangebot oder für weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gehren-Infos

Man trifft sich zum Jass in der Gehren



Ruhetage Waldhaus Gehren

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 2021

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

ausschliesslich bei trockener Witterung

14. September Schenkenberg
21. September Mör-Wil Örgeler
28. September Trio Holdriooo

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Tisch frühzeitig zu reservieren.

Bitte beachten Sie, dass die Konzerte ausschliesslich bei trockener Witterung stattfinden.

Programm

«Wild auf Wild» bis 17. Oktober 2021

Geniessen Sie feine Köstlichkeiten vom Jäger.

«Metzgete» 19. Oktober bis 7. November 2021

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

«Elsässer – Woche» 10. bis 28. November 2021

Coronabedingt findet die Elsässer – Woche mit etwas Verspätung statt.

Unsere neuen Ziele

Elektro Station für Fahrräder
