

Lieber Gast

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



Gaby Kircher mit dem
Restaurant
Waldhaus „GEHREN“
Team

Gehren-Apero's

„Alpenblick“

Kirschwasser-Cocktail mit Rosewein und Minze

9.00

Zum Apero

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

17.50

«Freude herrscht»

Schlachtplatte für zwei Personen

Je eine Blut-, Leber- und Bratwurst serviert mit einem Stück
Salzspeck, Sauerkraut und Rösti

65.00 für 2 Personen



Metzgete Vorspeise

Schweinsleberli auf Nüsslisalat an Senf-Vinaigrette	15.00
Schweinszüngli an Gemüse-Schnittlauch-Vinaigrette	15.00
Grünerbsensuppe mit Züngli	10.00
Grünerbsensuppe (vegetarisch)	8.50



Unsere Würste

Schwinger-Bratwurst 280 – 300 g	16.50
Blutwurst ca. 250 g	12.50
Leberwurst ca. 250 g	12.50
Trio aus einer kleinen Blut-, Leber- und Bratwurst je 100 – 120 g	21.50
Gebratene Metzger-Kotelette vom Schwein (280g – 320g)	26.00
Geschnetzelte Schweinsleber mit Kräutern und Zwiebeln	18.00
Zwei Metzgete-Hacktätschli auf Zwiebelsauce mit Rösti, Dörrbohnen und Rüeblì	26.00

„Fleischlose Metzgete“

Sauerkraut, Rotkabis, Dörrbohnen, Rüeblì, Apfelschnitze, dazu Petersilienkartoffeln	25.00
--	-------



Beilagen:

Petersilienkartoffeln	6.50
Rösti	7.50
Pommes Frites	6.50
Sauerkraut mit Salzspeck	7.50
Dörrbohnen	6.50
Apfelschnitze	6.50

Vorspeisen und für Zwischendurch

Luftige Kürbiscremesuppe mit roten Linsen und Ingwer		10.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei		9.50
Gemischter Salat		11.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Brotcroutons		13.00
Schöner, grosser Salatteller garniert mit Ei		19.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur		
	<i>kleine Portion</i>	25.00
	<i>grosse Portion</i>	35.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	21.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		7.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- Schweizer Pouletbrust		27.50
- Rindsfilet 200g		50.00
- Zanderknusperli		29.00

Alternativ servieren wir statt Salat auch Pommes Frites ohne Aufpreis

Portion Pommes Frites zusätzlich		7.00
----------------------------------	--	------

Vegetarische Gerichte

Sämiger Petersilienrisotto mit Eierschwämmli, Trauben und Baumnüssen	<i>kleine Portion</i>	18.50
	<i>grosse Portion</i>	25.50

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	26.50
Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept dazu Nudeln	36.50
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Hausbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate	50.00
Aufpreis mit zusätzlich saisonalem Mischgemüse	7.50

Sonntags – Menu Jeden Sonntag – Mittag

Luftige Kürbiscremesuppe mit roten Linsen und Ingwer

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

Je eine Blut-, Leber- und Bratwurst
serviert mit einem Stück Salzspeck, Sauerkraut und Rösti

oder

Schweinsfiletmedaillon und Metzgete-Hacktätschli an Zwiebelsauce
dazu Petersilienkartoffeln,
Rüebli und Dörrbohnen

Feines Gehen-Dessert

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), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Zanderknusperli (Baltikum),
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

Öffnungszeiten Waldhaus Gehren

Um unser tolles, bestehendes Team zu stärken, haben wir jeweils am Montag und Dienstag unseren Ruhetag.

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

Für Bankette ab 30 Personen werden wir das Restaurant auch an unseren Ruhetagen gerne für Sie öffnen.

Jahresprogramm Waldhaus Gehren

16. Nov. – 4. Dez.	Traditionelle Metzgete
7. Dez. – 25. Dez.	Kulinarische Schlittenfahrt
26. Dez. 22 – 11. Jan. 23	Betriebsferien Waldhaus Gehren
12. Jan. – 29. Jan. 23	Lehrlingsrestaurant , jeweils Donnerstag bis Sonntag
31. Jan. – 12. Feb. 23	Die Schützen-Küche ist mit ihren kulinarischen Klassikern zu Gast im Waldhaus Gehren (Betriebsferien Gasthof zum Schützen vom 30.1.-13.2.2023)
15. Feb. – 5. März 23	Traditionelle Metzgete

JURAngerie

Geniessen Sie von Wind und Wetter geschützt, unter fast freiem Himmel, einen speziellen Abend mit Freunden, Familie oder Arbeitskollegen einen gemütlichen Abend.

Fondue Chinoise

auf Vorbestellung ab 4 Personen
200 g Fleisch à CHF 52.00 p.P.
à discrétion à CHF 62.00 p.P.
inkl. Salat

Für Gruppen

ab 15 Personen mit einheitlichem Menüoptimal für Weihnachtsfeiern

À-la carte-Bereich

auf Anfrage möglich, Platzzahl begrenzt

Wir empfehlen Ihnen zu reservieren: 062 844 06 60 (Mittwoch – Sonntag)

An unseren Ruhetagen ist das Gasthof zum Schützen-Team gerne für Sie erreichbar.