

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr,

Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir sind bereit, Verantwortung für die Gesundheit aller zu übernehmen.

Daher gelten vorläufig folgende Regeln:

- 1.5-Meter-Abstand oder Trennwände
- Aktuelle allgemeine Hygiene-Vorgaben
- max. 4 Personen pro Tisch (ausgenommen Eltern mit Kinder aus gleichem Haushalt)
- Angabe von Kontaktdaten pro Tisch 1 Person, wenn Abstand nicht eingehalten werden kann

Unsere Mitarbeiter sind weiterhin bemüht, sich nur auf einen kurzen Kontakt mit den Gästen zu reduzieren. Daher verzichten wir weiterhin auf das Nachschenken von Getränken.

Gaby Kircher & Team

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Sonntag durchgehend Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr

Gehren-Apero

„Elise“ unser Winterdrink

mit Alkohol	11.00
ohne Alkohol	7.50

Grosi's Liebling

Ein Glas Erlinsbacher Sauvignon Blanc mit etwas Himbeer-Likör	7.50
---	------

Unsere Küchenchef's Joris und Daniel empfehlen...

Küttiger Rüebli-suppe mit Croutons und Speckchips	9.50
Hausgemachte Elsässer Gänseleberterrinen an Feigen-Senf-Chutney mit gebackenem Brot	24.00
Verlorenes Ei auf Nüsslisalat, garniert mit Wildsau-Mostbröckli	18.50
Verlorenes Ei auf Toast mit gebratenen Pilzen und Espuma	18.50
Zanderfilet gebraten auf Sauerkraut mit weisser Butter und Petersilienkartoffeln	kleine Portion 32.50 grosse Portion 38.00
Eritreisches Fladenbrot gefüllt mit rassigem Rindsragout	28.50
Doppeltes Entrecote (200-250g pro Person) auf Café de Paris Sauce serviert mit Pommes Allumettes und saisonaler Gemüseallerlei	pro Person 50.00

„Für den kleinen Hunger“

Ein Paar Rauchwürstli serviert mit Zwiebeln und Gurken	12.50
<i>mit kleiner Salatschüssel, Aufpreis von</i>	6.50
Pouletflügeli (6 Stück) mit Hausbutter- oder Sweet-Chili-Sauce	16.00
<i>Dauert mind. 20 Minuten</i>	
Zanderknusperli (6 Stück) mit Tartarsauce	21.00
Wild-Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und geriebenem Greyerzerkäse	16.00

Suppe, Vorspeisen und für Zwischendurch

Luftige Kürbiscremesuppe mit Balsamico-Rahmhaube mit Stückchen von Wildsaurrauchwurst	<i>in der Suppentasse</i>	7.50
	<i>im Suppenteller</i>	10.00
Grüner Blattsalat mit gehacktem Ei		8.50
Gemischter Salat		11.00
Grosser Salatteller garniert mit Ei		17.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck, Ei und Brotcroutons		12.50
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>	17.50
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	15.00
	<i>garniert</i>	20.00
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		6.80

Vegetarische Gerichte

Sämiger Risotto mit Lauch, Kürbistreifen, Baumnüssen und vielen Kräutern		26.50
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

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

Anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

- Schweizer Pouletbrust 200g	27.50
- Metzgerkotelett vom Schwein	32.50
- Rindsfilet 200g	46.00
- Zanderknusperli	32.50

Fleischgerichte

Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern und Zwiebeln dazu Butterrösti	32.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln	27.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	26.50
Schweins-Cordon Bleu mit Rohrer-Hofkäse und Märthamme rassig gewürzt <i>Cordon Bleu Beilagen: Nudeln, Pommes Frites, Spätzli oder Salat</i>	32.50
Gebratenes Metzger-Kotelett vom Schwein (280 – 320g) mit Pommes Frites und Hausbuttersauce	32.50
Bratwurst Zwiebelschwitze 280- 300g mit Butterrösti	16.00 23.00
Zartes Rindsfilet (200g) vom Mittelstück an Hausbuttersauce serviert mit Pommes Frites und Ofentomate	46.00

„Wild isst man beim Jäger“

Reh-Pfeffer „Hubertus“ (ohne Blut und nicht zu sauer) mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Weinbirne	29.00
	<i>kleine Portion</i> 23.00
Zarte Rehschnitzel vom Stotzen an Preiselbeersauce mit Spätzli, Weinbirne, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	36.00
	<i>kleine Portion</i> 30.00
Fitnesssteller nach Förster Art mit gebratenem Wildsau-Entrecote (200g) garniert mit Nüsslisalat, Speckwürfeli, Croutons und Champignons	30.00

Fleisch-/ Fischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Kalb (Schweiz), Wild (Schweiz, EU), Zander (Ungarn)

Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gehren-Schlitten-Hit mit heissem Stein

...mit Kräuterbutter, Coleslaw Salat und Pommes Frites

Schweins-Steak	200g	30.00
	300g	35.00
Wildsau-Entrecote	200g	30.00
	300g	35.00
Rindsfilet	200g	46.00
	300g	60.00



Sonntags-Mittags-Menu

Luftige Kürbiscremesuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

Zanderfilet gebraten auf Sauerkraut mit weisser Butter
und Petersilienkartoffeln

oder

Schweinskronenbraten an Rosmarinjus
dazu Preiselbeeren, Weinbirne, Kartoffelstock
und Rotkraut mit Maroni

Feines Gehren-Dessert

4-Gang Menu à 49.50

Gehren-Infos

Winteröffnungszeiten

5 Tage offen, Montag und Dienstag Ruhetag

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir gerne auch an den anderen Tagen.

Öffnungszeiten über Weihnachten, Silvester & Neujahr

23. Dezember 2020 bis 3. Januar 2021 täglich geöffnet 11.00 – 23.00 Uhr

Lehrlingsrestaurant während Umbau vom 4. – 31. Januar 2021



Während des Umbaus vom Restaurant bewirten unsere Lehrlinge vom Gasthof zum Schützen Sie im „Alphüttli“ vor dem Waldhaus Gehren. Dieser Event findet bereits zum 7. Mal statt. Die Öffnungszeiten folgen. Gerne begrüßen wir Sie an den Ruhetagen im Schützen in Aarau.

Ab dem 3. Februar 2021 begrüßen wir Sie im neu renovierten Restaurant!

Vorankündigung: „METZGETE“

Produziert und betreut von den Alt-Metzgermeistern

Heinz Stämpfli und Reto Lörtscher vom 3. - 21. Februar 2021



Tagesteller Aarau

Der Gasthof zum Schützen liefert 7 Tage die Woche frischen Genuss zu Ihnen nach Hause. 7 Tage Abo Fr. 120.00 inkl. Lieferung oder einzeln ab Fr. 15.00 pro

Tagesteller. Weitere Informationen: www.tagestelleraarau.ch

Man trifft sich zum Jass in der Gehren

