

**WILD ISST
MAN BEIM
JÄGER**



Gasthof zum
SCHÜTZEN
Aarau

WILD ISST

MAN BEI UNS

UNSERE WILD-KLASSIKER

Flambierter Rehrücken "Schützen-Jagd"

(ab 2 Personen)

an Preiselbeer-Portweinrahmsauce mit Waldpilzen reich
garniert mit Butterspätzli, Preiselbeerapfel, Rotweibirne,
glasierten Maroni

Rosenkohl und Rotkraut

64.00 pro Person

Zarte Rehschnitzel „Mirza“

an Preiselbeer-Portweinrahmsauce mit Butterspätzli

Preiselbeerapfel, Rotkraut

und Kastanien Rosenkohl-Traubenragout

43.00

½ Portion 38.00



UNSERE GERICHTE

ZU BEGINN

VORSPEISEN

Kopfsalat mit gehacktem Ei	10.00
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Gemischter assortierter Salat	14.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck und Croutons	14.50
Herbstlicher Blattsalat mit Trauben, Nüssen, Rinden- und Kürbisstreifen und einem Schuss Kürbiskernöl	14.00
Wildsau-Mostbröckli auf Nüsslisalat an Kürbiskernöl mit karamellisierten Baumnüssen und Sbrinzwürfeli	16.00
Kurzgebratenes Hirsch-Entrecote „Tataki“ mariniert mit Teriyaki-Sauce mit Wasabi-Mayonnaise	18.00

SUPPEN

Eierschwämmlicremesuppe mit Croutons	14.00
Luftiges Kürbiscremesüppchen leicht mit Curry und Balsamico gewürzt	12.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

DIE HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rassiger Reh-Pfeffer mit Brotwürfeli, Speck und Champignons	38.00
dazu Butterspätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel ½ Portion	33.00
Suure Mocke“ von der Aargauer Wildsau mit Kartoffelstock und süsssauren Rüebli, dazu gebratene Speckwürfeli, Croutons und Silberzwiebeln	40.00
Ein Paar Wildsau-Rauchwurstli vom Metzger Schneider Möriken	
• mit Brot und Senf	15.00
• mit Röstli oder kleiner Salatschüssel	23.00

FISCH

Schweizer Eglifilets im Bier-Teig gebacken	42.00
mit Petersilienkartoffeln und Tartarsauce ½ Portion	37.00
Gebratene Zanderfilets an Dillrahmsauce mit frisch gebratenem Blumenkohl und Kartoffelstock	40.00

FLEISCHLOS

Herbstlicher Teller mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rotweinbirne, Waldpilzragout, Rosenkohl und Rüebli	34.00
Rassiger Thai Curry Wok mit gebratenem Tofu dazu buntes Gemüse und Basmatireis	32.00
Kürbisravioli an Salbeibutter, Tomaten-Würfeln, Pack-Choi, schwarzem Pfeffer und gehobeltem Parmesan	32.00
Wirsing-Cordonbleu im Pankomantel gefüllt mit Kürbis, Austernseitlingen und Bergkäse, dazu und Randenrisotto	40.00

UNSERE GERICHTE

SCHÜTZEN KLASSIKER

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons dazu Nudeln «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept		37.00
• mit Pommes Frites oder Rösti	Aufpreis	4.00
„Stadtfilet“ (200 g), Angus-Rindsfilet an Grünpfeffer- oder Hausbuttersauce dazu Trockenreis oder Nudeln		46.00
• mit Pommes Frites		50.00
• Zusätzliche Portion Mischgemüse	Aufpreis	7.50
Saftiger Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce auf Kartoffelstock dazu glasierte Rüebli		38.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm und Essiggurke dazu hausgemachte Spätzli		40.00
Gebratene Kalbsleberli mit Salbei und Butterrösti		37.00
Rassiger Wok mit gebratenen Mägenwiler Pouletstreifen dazu buntes Gemüse und Basmatireis		38.00
Schützen Rinds-Tatar Garnituren mit Toast und	grosse Portion	35.00
	kleine Portion	25.00
• Mit Cognac oder Whisky	Aufpreis	4.00
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		36.00
• zusätzliche Portion Mischgemüse	Aufpreis	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		28.00
• zusätzliche Portion Mischgemüse	Aufpreis	7.50
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites und Zitrone		28.00

Das Wechseln der Beilagen kann zu Mehrkosten führen

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

WEITERE SPEISEN

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

mit gebratener Mägenwiler Pouletbrust	30.00
mit gebratenen Schweinsschnitzeln	28.00
mit gebratenen Kalbsschnitzeln	36.00
mit gebackenen Eglifilets aus der Schweiz und Tartarsauce	42.00

Salatteller mit Ei und Früchten garniert 20.00

Bündnerteller mit Brot serviert 28.00

Wurstsalat einfach 14.00

Wurst-Käsesalat einfach 16.00

- garniert jeweils zusätzlich 5.00

Sandwich mit Käse, Salami oder Schinken 7.00

Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken 10.00

Portion Pommes Frites klein 7.50

Portion Pommes Frites gross 12.00

Chicken-Nuggets (8 Stk.) mit Cocktailsauce 12.00

Mini Frühlingsrollen (8 Stk.) mit süss-saurer Sauce 14.00

Pouletflügeli (6 Stk.) mit Hausbuttersauce 16.00

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

KINDERKARTE für Kinder unter 14 Jahre

Donald Duck Nüdeli mit Tomatensauce 10.00

Miss Piggy Schnipo-Teller (Schwein) und Gemüse 12.00

Flipper Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse 12.00

Peter Pan Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse 12.00

Remo Teller Kartoffelstock mit Bratensauce-Seeli und Gemüse 10.00

UNSERE GERICHTE

Fischdeklaration

Egli	Schweiz
Zander	Schweiz

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wildsau	Schweiz
Rindstartar	Schweiz
Reh	Schweiz / EU
Rindsfilet	Australien

Wir bedanken uns bei den lokalen Lieferanten und Produzenten

Gemüse und Salat	Früchte Rychard, Gretzenbach
Birnen, Erdbeeren	Loorhof, Lupfig
Apfel und Süssmost	Geier, Küttigen
Schafskäse	Käserei Berglinde, Buttwil
Metzger	Metzgerei Speck, Rohr Metzgerei Schneider, Möriken Wildmanufaktur Arn, Dürrenäsch
Geflügel	Kneuss Güggeli, Mägenwil
Bäckerei	Bäckerei Schweizer, Aarau
Mehl	Mühle Seengen, Seengen
Getränke	Blattner Getränke AG, Küttigen
Eier	Gunziker Leimbach



Allergien / Unverträglichkeiten

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

SCHÜTZEN INFOS

LIVE-JAZZ IN DER SCHÜTZEN LOUNGE

Dienstag, 15. Oktober	Apero Jazz Quintett
Dienstag, 12. November	The Mississippi Stompers
Dienstag, 10. Dezember	Horner's Wintergarden Jazz Orchestra
Dienstag, 14. Januar	Royal Sonesta Jazzband
Dienstag, 11. Februar	JazzX
Dienstag, 11. März	Gandet Quintett

PROGRAMM-VORSCHAU

Schützen geschlossen:	23./24. & 30. Dezember 2024
Waldhaus Gehren geöffnet:	23./24./25. Dezember 2024
Betriebsferien:	26. Januar - 10. Februar 2025
Gehren Lehrlingsrestaurant:	19. Februar - 2. März 2025

HAUSBUTTERSAUCE

Geniessen Sie unsere Hausbuttersauce auch zu Hause –
jetzt zum Mitnehmen.

Fragen Sie unser Team für weitere Informationen!



PARKTICKET

5 Stunden die Parkgebühr geschenkt

Bitte scannen Sie Ihr Parkticket beim Verlassen im Schützen am
Gerät bei der Reception.

Wichtig: Das Ticket muss beim Parkautomat auf den Parkplatz noch
entwertet werden.

Öffnungszeiten

Di bis Sa	06.30 – 23.00 Uhr	warme Küche bis 22.00 Uhr
Sonntag	06.30 – 21.00 Uhr	warme Küche bis 20.00 Uhr

Montag erholen wir uns, das Büro ist allerdings für Sie geöffnet.