

Lehrlingsrestaurant 2019

Mir gäbed alles für eusi Gäscht!

Vom 7. bis 24. Februar 2019 wird das Waldhaus Gehren ausschliesslich von uns Auszubildenden geführt.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden.



oben v.l.n.r. Raphael Pierre, Jonas Leimgruber, Alain Salzmann, Kyra Messmer, Leandra Dolder, Manuel Tanner, Nicola Christen
unten v.l.n.r. Tabea Rosenkranz, Michelle Itani, Mara Lorenzi
es fehlt auf dem Foto: Adrian Diaz

Ihr Lehrlings-Team vom

Restaurant
Waldhaus „GEHREN“

&

Gasthof zum
SCHÜTZEN

Ab August 2019 bieten wir motivierten Jugendlichen eine Lehrstelle als **Restaurationsfachmann/frau EFZ**. Für diese Lehrstelle suchen wir eine Persönlichkeit, die Freude am Kontakt mit Menschen hat, Ausdauer besitzt, kommunikativ und teamfähig ist. Möchtest Du bei uns in den Beruf „schnuppern“ und wärst interessiert an einer Lehrstelle?

Wir freuen uns auf deine kompletten Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Schulzeugnis und Foto) an personal@gasthofschuetzen.ch

Unser Lehrlingsmenu

Tatar von Rauchlachs und Avocado mit Kräuter-Joghurt-Creme

„Vichyssoise „
Cremige Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brotcroustons

„Ossobucco Cremolata „
Geschmorte Kalbshaxe mit Papardelle-Teigwaren

oder

Gebratenes Thunfisch-Steak an Tomatensugo mit Minzen-Öl
dazu Kräuterreis und Romanesco

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Glacé
und Blutorangen-Gelee

4-Gang-Menu

50.00

(Spezialpreis Lehrlingsrestaurant)

Aperitif / Tapas

Zum Aperero empfehlen wir zum Teilen unseren spanisch angehauchten
Flammenkuchen mit Creme fraiche, Chorizo, Zwiebeln und Käse 17.00

Suppen, Vorspeisen und Kaltes

Vichyssoise – Cremige Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brotroutons 8.00

Nüsslisalat mit Ei an Adrians Lehrlings-Dressing 9.00

Gemischter Salat 11.00

Ceasar Salat – Lattichsalat mit gebratenen Pouletstreifen, Croutons und
Parmesanspänen an Thousand Island Dressing 12.50

Tatar von Rauchlachs und Avocado mit Kräuter-Joghurt-Creme 14.50

Währschafte Salate

Wurstsalat einfach 12.00

Wurst-Käsesalat einfach 15.00

mit Salaten garniert Aufpreis von 5.00

mit Pommes Frites Aufpreis von 6.00

Hauptspeisen mit Fleisch

Fitnesssteller mit Mägenwiler Pouletbrust und Kräuterbutter	26.50
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites	26.50
Kalbsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln mit Pommes Frites Aufpreis von	32.50 2.00
Ossobucco Cremolata – Geschmorte Kalbshaxe mit Papardelle-Teigwaren	35.00
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Himbeer-Essig dazu Butterrösti	32.00
Papardelle Bolognese mit geriebenem Parmesan	24.00
Gebratenes Rindsfilet (200g) an Schalotten-Rahmsauce dazu Pommes Frites und eine gebratene Karotte	44.00

Fisch

Gebratenes Thunfisch-Steak an Tomatensugo an Minzen-Öl dazu Kräuterreis und Romanesco	32.00
--	-------

Fleischlos

Ratatouille à Remy - Gratiniertes und geschichtetes Ratatouille-Gemüse auf Tomatensauce mit Polenta-Nuggets	24.00
Breitbandnudeln «Cinque P» <i>Der Name «Cinque P» (zu Deutsch «fünf P`s») spielt auf die fünf Saucenzutaten an, die im Italienischen alle mit dem Buchstaben P beginnen: panna (Rahm), pomodori (Tomaten), parmigiano (Parmesan), prezzemolo (Petersilie), pepe (Pfeffer).</i>	20.00

Lehrlings-Mittagsmenüs

Damit unsere Lernenden sich auch optimal auf die Gerichte, welche prüfungsrelevant sind, vorbereiten können, sind die Mittagsmenüs aus diesem Katalog von Gerichten zusammengestellt.

Sonntags bieten wir kein Mittagsmenü an.

Zu allen Gerichten servieren wir einen Tagesalat- und/oder Tagessuppe (je nach Gemüse)

Donnerstag, 7. Februar 2019

Geschmorte Pouletstücke in Rotwein mit Coco-Bohnen
dazu Nudeln und frittierter Blumenkohl

Freitag, 8. Februar 2019

Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
begleitet von Kräuterreis und im Backteig frittierten Auberginen

Samstag, 9. Februar 2019

Glasierter Münchner Bierbraten vom Schweinshals
dazu gebackene Kartoffelrosetten mit Tomaten und sautierten Zucchettischeiben „provençal“

Donnerstag, 14. Februar 2019

Rindsschmorbraten Burgunder Art
mit Kartoffelgaletten und glasierten Kohlrabistäbchen

Freitag, 15. Februar 2019

Geflügelfrikassee mit Estragon
dazu Polenta mit Mascarpone und gedünstete Kefen

Samstag, 16. Februar 2019

Rindsragout mit Balsamicosauce
begleitet von Quarkspätzli und Ratatouille

Donnerstag, 21. Februar 2019

Geschmorte Pouletstücke in Rotwein mit Coco-Bohnen
dazu Nudeln und frittierter Blumenkohl

Samstag, 22. Februar 2019

Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
begleitet von Kräuterreis und im Backteig frittierten Auberginen

Mittwoch, 23. Februar 2019

Glasierter Bierbraten vom Schweinshals
dazu gebackene Kartoffelrosetten mit Tomaten und sautierten Zucchettischeiben „provençal“

Fisch/Fleischdeklaration

Rind (Australien), Kalb/Schwein/Poulet (Schweiz), Lachs (Kanada), Thunfisch (westlich Pazifischer Ozean FAO 71)
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.

Lehrlingsrestaurant Infos

Wie jedes Jahr, wird die gesamte Führung ausschliesslich von den Lernenden, sechs auszubildenden Köche und fünf Lernenden Restaurationsfachleuten des Gasthofs zum Schützen in der Stadt Aarau übernommen. Stolz und in eigener Regie wird geplant, geworben, eingekauft, gekocht und dekoriert. Erlernte Kompetenzen und praktische Fähigkeiten werden eins zu eins angewendet und tragen so optimal zur Förderung der jungen Berufsleute bei.

Während dem sich die Neuzugänge im 1. Lehrjahr noch in das Berufsleben und die Gastronomie eingewöhnen, sind die Lernenden aus dem 2. Lehrjahr schon voll einsatzbereit. Die diesjährigen Auszubildenden im dritten Lehrjahr dürfen die grosse und anspruchsvolle Verantwortung übernehmen und das Lehrlingsrestaurant während diesen drei Wochen leiten. Die jungen Gastronomen dürfen so enorm viel dazu lernen.

Lehrlingsrestaurant im Restaurant Waldhaus Gehren

Da viele unserer Lernenden unter 18 Jahre sind, auf den öffentlichen Verkehr angewiesen und hier im Lehrlingsrestaurant den Dienst komplett bis zum Schluss durchführen müssen, haben wir unsere Öffnungszeiten während dem Projekt angepasst.

Öffnungszeiten von **Donnerstag 7. Februar bis Sonntag 24. Februar 2019:**

Montag – Mittwoch	Ruhetag bzw. wir gehen zur Schule ☺
Donnerstag	9:00 -22:00 Uhr
Freitag und Samstag	9:00 -23:00 Uhr
Sonntag	9:00 -22:00 Uhr

Ruhetage Waldhaus Gehren

Bis 7. April 2019, 5 Tage offen (Montag und Dienstag Ruhetag)

Ab 8. April 2019, 6 Tage offen, (Montag Ruhetag, Ostermontag geöffnet)

Ab 10. Juni 2019 bis 18. August 2019, 7 Tage geöffnet

Ab 19. August 2019 bis Ende Herbstferien 6 Tage geöffnet (Montag Ruhetag)

Für Gruppen ab 20 Personen sind wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten für Sie da.

Was folgt nach dem Lehrlingsrestaurant? Elsässer-Wochen

vom 27. Februar bis zum 24. März 2019 mit dem Strassburger Koch Joris Grad.

***Wir haben noch eine Lehrstelle als
Restaurationsfachfrau/Fachmann ab Sommer 2019 frei!***

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.