



Restaurant Aarhof  
Olten



Froburgstrasse 2, 4601 Olten

Telefon: 062 / 212.88.62

Telefax: 062 / 212.89.59

Internet: [www.aarhof.ch](http://www.aarhof.ch)

eMail: [info@aarhof.ch](mailto:info@aarhof.ch)

„Restaurant Aarhof Olten“ - ein  
traditioneller Name seit Jahrzehnten!

Nur fünf Minuten vom Bahnhof entfernt - nach der Brücke das erste Haus auf der rechten Seite - gelangen Sie nicht nur in das schöne Oltner Stadtrestaurant, sondern auch zu einem Tagungs- und Konferenzlokal, das sich durch seine umfangreiche Infrastruktur für jeden Ihrer Anlässe eignet. Praktische Räumlichkeiten, eine moderne marktfrische Küche sowie eine nette und kompetente Bedienung machen jeden Besuch, ob privat oder geschäftlich, zu einem Erlebnis.

Herzlich willkommen im „Aarhof“, in der Dreitannenstadt Olten!




Allerlei Ideen für Ihr **Bankett**.....



Restaurant Aarhof  
Olten



Wir heissen Sie herzlich willkommen  
im Restaurant Aarhof in Olten !

Den Aarhof kannte man bereits im vorletzten Jahrhundert;  
lange Zeit hiess es allerdings Hotel Aarhof,  
daher stammt übrigens auch das -Logo.



Beim Umbau im Jahre 1981 wurde das Restaurant  
an den jetzigen Standort „gezügelt“; im 1.Stock  
entstanden keine Hotelzimmer mehr,  
sondern moderne Seminar- und Banketträume.  
1997 wurde die Terrasse komplett renoviert, mit  
neuem Fundament und einer schönen Sonnenstore.



Heute ist der Aarhof bekannt für kreative und abwechslungsreiche Empfehlungen aus einer marktfrischen Küche:

Die bekömmliche Küche im Aarhof lässt kaum Wünsche offen: 6 Mittagsmenüs mit Businesslunch, raffinierte Tagesempfehlungen, Fisch- und Krustentierspezialitäten, Original Wienerschnitzel, „Filet Stroganoff“, 4-Gang-Bachusmenü mit Wein, frische Salate, vegetarische Gerichte, hausgemachte Desserts usw.

Auf der prämierten und stets aktuellen Weinkarte finden sich Tropfen aus den verschiedensten Weinbauregionen, wobei über 25 Weine auch glasweise bestellt werden können.



Im 1.Stock befinden sich unsere schönen Banketträume und die hellen, bestens eingerichteten und klimatisierten Seminarräume; sämtliche technische Einrichtungen sind verfügbar: Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Diaprojektor, TV/Video, XGA-Beamer, Highspeed „WLAN“ (Wireless Lan) Internet-Verbindung, Mikrofon, etc.

Im Aarhof trifft man sich das ganze Jahr: so finden alljährlich verschiedenste gesellschaftliche Anlässe statt, wie z.B. die Schnitzelbänke an der Fasnacht, zahlreiche kulturelle Anlässe sowie abwechslungsreiche Konzerte im Rahmen von „Jazz im Aarhof“.

Wir bemühen uns, dass Ihr Besuch im Aarhof ein besonderes Erlebnis wird.

Ihr Aarhof-Team  
Familie Rhiner und MitarbeiterInnen



Restaurant Aarhof  
Thomas Rhiner  
Froburgstrasse 2  
4601 Olten

Tel: 062 212 88 62 / Fax: 062 212 89 59  
Homepage: [www.aarhof.ch](http://www.aarhof.ch) / Mail: [info@aarhof.ch](mailto:info@aarhof.ch)

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 08.00 bis 24.00 Uhr, Samstag ab 16.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage geschlossen





Restaurant Aarhof  
Olten



## Menüvorschläge

Finden Sie nachfolgend einige Menüideen; selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der Menüs austauschen oder miteinander kombinieren – wie es Ihnen beliebt.

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Wünsche und Vorstellungen mit, somit können wir ein Menü speziell für Sie entwerfen.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf die Menübesprechung.

### „Menü nach Mass“

Für Gruppen bis ca 20 Personen empfehlen wir Ihnen sehr gerne unser beliebtes „Menü nach Mass“:

Sie geben uns Ihr Budget bekannt und wir bereiten eine Menüauswahl vor, aus welcher Ihre Gäste die einzelnen Gänge auswählen und das Menü selber zusammenstellen können:

3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge (auf Wunsch auch vegetarisch) und 3 Desserts.

Dies hat zum Vorteil, dass Sie ihr Budget einhalten können und Ihre Gäste doch noch etwas selber aussuchen dürfen.

(für ein 3-gängiges Menü rechnet man erfahrungsgemäss mit ca Fr. 60.--; selbstverständlich können wir in jedem Budgetrahmen etwas zusammenstellen)



Restaurant Aarhof  
Olten



Degustations-Menü mit dem passenden Wein



Carpaccio von geräucherter Entenbrust  
begleitet von einem Salatbouquet

\* \* \*

Pochiertes Fischfilet  
auf Champagner-Risotto

\* \* \*

Freiland-Poulardenbrüstli  
an Kräuter-Rahmsauce  
serviert mit Gemüserieis

\* \* \*

Vitaminreicher Orangen-Kiwi-salat  
serviert mit einer Kugel Sorbet

Sissacher Kerner  
Weinkellerei SiebeDupf

\* \* \*

Sancerre „Domaine Daulny“  
Frankreich

\* \* \*

Salento Rosso  
„Don Vito“  
Puglia, Italien

\* \* \*

Moscato d'Asti  
Piemont, Italien

Menü ohne Wein : Fr. 75.--  
Menü inklusive Wein : Fr. 98.--

3-Gänge ohne Wein : Fr. 64.--  
3-Gänge inklusive Wein : Fr. 82.--



Restaurant Aarhof  
Olten



Frühlings-Menü: Fr. 72.-- (3 Gänge Fr. 58.--)

Frisch geschnittenes Carpaccio vom Rindsfilet  
mit Spargel-Vinaigrette & Parmesan

\* \* \*

Safran-Rüeblicrème mit Riesencrevetten

\* \* \*

Kalbfleischvogel an Portweinsauce  
Ofenkartoffeln mit Peperoni, Zwiebel und Sherry  
oder

Chüngeliragout an Bärlauch-Rahmsauce  
serviert mit Erbsen-Kartoffelstock

\* \* \*

Exotischer Fruchtsalat  
serviert mit einer Kugel Joghurtglace

Sommer-Menü: Fr. 72.-- (3 Gänge Fr. 58.--)

Salatbouquet mit Vitello-Tonnato-Terrine  
Kalbsbraten und Thonsauce, Melone

\* \* \*

„Gazpacho Andaluz“: kalte Spanische Gemüsesuppe

\* \* \*

Freiland-Poulardenbrüstli  
auf mariniertem Sommer-Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln  
oder

„Gäuer“ Carrébraten an Basilikumsauce  
Kartoffel-Täschli und Gemüse garnitur

\* \* \*

„Erdbeeri-Sturm“ im Chnuser-Chörbli



Restaurant Aarhof  
Olten



Herbst-Menu: Fr. 72.-- (3 Gänge Fr. 58.--)

Bunter Herbstsalat mit Enten-Carpaccio  
Trauben und Nüssen an Baumnuss-Dressing

\* \* \*

Kürbiscrèmesüpli mit Amaretti-Rahm

\* \* \*

Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce  
Butter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
oder

Aargauerbraten an Portweinsauce  
Polenta und Gemüse garnitur

\* \* \*

Sämiges Marronimousse  
serviert mit Orangen-Feigen-Salat

Winter-Menu: Fr. 72.-- (3 Gänge Fr. 58.--)

Winter-Terrine mit einem Apfel-Carpaccio  
begleitet von einem Salatbouquet, Cumberland sauce

\* \* \*

Fein gefüllte Ravioli an Sauerkraut-Crème

\* \* \*

Rosa gebratenes Entenbrüstchen  
auf Dattelerisotto mit kleinem Gemüse  
oder

Im Merlot eingelegter Rindsschmorbraten  
Kartoffelgratin & Gemüse garnitur

\* \* \*

Winterliches Lebkuchenmousse  
mit lauwarmem Zwetschgensalat



Restaurant Aarhof  
Olten



Menu 1: Fr. 62.-- (3-Gänge Fr. 54.--)

Salatbouquet mit Tomaten „Caprese“

\* \* \*

Peperonisüpli mit Rahmtupf

\* \* \*

Kalbssaltimbocca alla Romana  
Safranrisotto und Gemüse garnitur

\* \* \*

Passionsfrüchtemousse mit frischer Ananas

Menu 2: Fr. 78.-- (3-Gänge Fr. 68.--)

Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen

\* \* \*

Fischsüpli mit Safran

\* \* \*

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
an Portweinsauce

Ofenkartoffeln mit Gemüse & Zwiebeln

\* \* \*

Schoggimousse mit Früchten & Doppelrahm

Menu 3: Fr. 68.-- (3-Gänge Fr. 58.--)

Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesan

\* \* \*

Rucola-Ravioli an Kräuter-Proseccosauce

\* \* \*

Hirtenbraten (Schweinsfilet im Brät)  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\* \* \*

Caramelköppli mit Früchten



Restaurant Aarhof  
Olten



Menu 4: Fr. 58.-- (3-Gänge Fr. 49.--)

Melonenfächer mit marinierten Crevetten

\* \* \*

Rüeblicrèmesuppe mit Rahmtupf

\* \* \*

Emmentaler Kalbsvoressen an Safran-Rahmsauce

Mosaikreis und Gemüse garnitur

\* \* \*

Vanilleterrine (Bavaroise) mit Himbeersauce

Menu 5: Fr. 62.-- (3-Gänge Fr. 56.--)

Kaninchenrückenfilet auf Gemüsebeet

\* \* \*

Tomatencrèmesüpli mit Basilikum

\* \* \*

Pochierte Lachstranche an Safran-Pernodsauce

serviert mit Mosaikreis

\* \* \*

Käseteller mit Baumnüssen und Trauben

Menu 6: Fr. 82.-- (3-Gänge Fr. 72.--)

Lachstartar mit Sauerrahm und Schnittlauch, Toast

\* \* \*

Wachtelbrüstchen auf einem Ratatouille-Risotto

\* \* \*

Zartes Kalbscarré aus dem Ofen, Basilikumsauce

Lauchreis und Gemüse garnitur

\* \* \*

Amaretto-Parfait Glacé



Restaurant Aarhof  
Olten



Menu 7: Fr. 58.-- (3-Gänge Fr. 49.--)

Blattsalat mit marinierten Gemüsestreifen

\* \* \*

Fein gefüllte Saisonravioli  
an Prosecco-Kräutersauce

\* \* \*

Maispoulardenbrust an Orangensauce

Pinienreis

Gemüse garnitur

\* \* \*

Süssmostcrème mit Apfelstückli & Schlagrahm

Menu 8: Fr. 58.-- (3-Gänge Fr. 49.--)

Randencarpaccio mit Vinaigrette und Hüttenkäse

\* \* \*

Lauwarme Quiche Lorraine

\* \* \*

Aargauerbraten mit Dörripflaumen

Savoyardekartoffeln

Gemüse garnitur

\* \* \*

„Brönnti Crème“ mit Rahm und Croquant



Restaurant Aarhof  
Olten



Menu 9: Fr. 85.-- (3-Gänge Fr. 75.--)

Pochiertes Fischfilet an Schnittlauchschaum

\* \* \*

Blutorangensorbet mit Prosecco

\* \* \*

Am Stück gebratenes Rindsfilet

Portweinsauce mit Rosmarin

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

\* \* \*

Parfait glacé Grand Marnier

Menu 10: Fr. 76.-- (3-Gänge Fr. 67.--)

Bunter Blattsalat mit gebratenen Kalbsmilken

\* \* \*

Pappardelle an Waldpilzrahmsauce

\* \* \*

Zwei zart gebratene Fischfilets

serviert auf Zitronenspinat

mit Trockenreis

\* \* \*

Sorbetauswahl mit Früchten



Restaurant Aarhof  
Olten

### Menu 11: Fr. 72.-- (3 Gänge Fr. 62.--)

Rindscarpaccio mit Parmesan & Vinaigrette

\* \* \*

Gebratene Riesen-Crevette  
auf sämigem Limonenrisotto

\* \* \*

Kalbsplätzli an Salbeirahmsauce  
Lauchreis  
Gemüse garnitur

\* \* \*

Zitronenmousse mit Himbeersauce

### Menu 12: Fr. 92.-- (3-Gänge Fr. 80.--)

Rauchlachs-Carpaccio mit Meerrettichschaum

\* \* \*

Petersiliencrèmesüpli mit Rahmtupf

\* \* \*

„Les trois filets Aarhof“ (in 2 x serviert)  
verschiedene Saucen  
Butternudeln und Röstikroketten  
Gemüse garnitur

\* \* \*

Panna Cotta mit Früchtegarnitur

### Nach-Service

Selbstverständlich werden bei Mehrgang-Menüs die Beilagen immer nachserviert, in den meisten Fällen auch Fleisch, bzw. Fisch.



Restaurant Aarhof  
Olten



## Aarhof-Büffet: Fr. 85.--

Bouillon mit Einlage oder Saisoncrèmesuppe  
Salat-Variationen mit acht Sorten Salat  
2 verschiedene Dressings

\* \* \*

Marinierte Crevetten mit Olivenöl und Kräutern,  
lauwarmer pochierter Salm, kaltes Roastbeef,  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Vitello Tonnato,  
geräucherte Entenbrust, hausgemachte Pasteten und Terrinen,  
Eingelegtes Gemüse und Oliven etc

\* \* \*

Glasierter Kalbsbraten  
Englisch gebratenes Roastbeef  
(beides am Büffet tranchiert)  
Grilliertes Fischfilet (Lachs oder Zander)

\* \*

Kartoffelgratin dauphinois, Butternudeln, Trockenreis  
Frisches Saisongemüse

\* \* \*

Hart- und Weichkäse mit Nussbrot

\* \*

Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème, Schoggimousse,  
Saisondessert, Kuchen, Glaces, Schlagrahm



Restaurant Aarhof  
Olten



## Menüvorschläge nach Mass

Aus nachfolgend aufgeführten Speisen können Sie Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Bitte beachten Sie die mit einem \* versehenen Gerichte; sie sind abhängig vom Markt- und Saisonangebot nicht ganzjährig erhältlich.

### Suppen

Bouillon mit Einlage	Fr. 7.--
Bouillon mit Porto oder Sherry	Fr. 7.50
Consommé double	Fr. 9.--
Oxtail clair	Fr. 11.50
Gazpacho Andaluz (kalte Span. Gemüsesuppe)	Fr. 8.50
Kalte Melonensuppe mit Prosecco & Pfefferminz	Fr. 9.--
Kalte Kartoffelsuppe mit Majoran & Brotcroûtons	Fr. 9.--
Broccolicrème mit gemahlenden Haselnüssen	Fr. 9.50
* Kürbiscrème mit Sauerrahm und Curry	Fr. 9.50
Maiscrème mit gerösteten Pinienkernen	Fr. 9.--
Peperonicrème mit Sauerrahm	Fr. 9.--
Proseccosuppe mit Streifen vom „Loch Namara“-Rauchlachs	Fr. 12.50
Rüeblicrème mit Rahmtupf	Fr. 8.50
* Spargelcrème mit Bärlauch und Apfelrahm	Fr. 10.--
Tomatencrème mit Basilikum	Fr. 10.--
Fischbouillon mit Safran und Lauchstreifen	Fr. 13.50
Zitronengrassuppe mit Riesencrevetten	Fr. 14.50
Krautstielcrèmesuppe mit Saucisson-Würfeli	Fr. 11.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Felchentartar	Fr. 12.50



Restaurant Aarhof  
Olten



## Kalte Vorspeisen

### Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat (fünf Sorten)	Fr. 9.--
Salatschüssel mit verschiedenen Blattsalaten, Sherry-Tomätli, Mozzarella-Kügeli & Olivenöl-Aceto-Dressing	Fr. 11.--
Randensalat mit Hüttenkäse und Vinaigrette	Fr. 11.--
* Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 12.50
* Nüsslisalat mit Birnenschnitzen und gerösteten Baumnüssen	Fr. 11.--
„Winzersalat“: Blattsalat mit Trauben und Nüssen	Fr. 12.50
Blattsalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	Fr. 12.--
* Nüsslisalat mit gebratenen Feigenstreifen und Baumnüssen	Fr. 15.50
Griechischer Fetasalat mit Tomaten, Zucchetti, Fetakäse und Oliven	Fr. 14.50
Salat mit geräucherten Entenbruststreifen, Baumnusskernen und Orangenfilets	Fr. 16.50
Farmersalat mit Kaninchenfilet-Würfel	Fr. 16.50
Fenchelsalat mit Orangenfilets und Lammfiletwürfel	Fr. 19.50
Rucolasalat mit Parmesanstreifen und gebratenen Sherrytomätli	Fr. 15.50
Salatbouquet mit Avocadosfächer und Cocktailcrevetten	Fr. 19.50
Meerfrüchtesalat mit Olivenöl	Fr. 21.50
* Salatbouquet mit gebratenen Wachtelbrüstchen an Baumnussvinaigrette	Fr. 21.50



Restaurant Aarhof  
Olten



## Fischvorspeisen

Crevettencocktail	Fr. 18.--
Lachstartar mit Schnittlauch und Toast	Fr. 19.50
Schottischer Wildrauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast	Fr. 21.--
Carpaccio vom geräucherten Stör an Olivenvinaigrette	Fr. 18.50
Dorade-Tartar mit Rosa Pfeffer und Zitronen-Sauerrahm	Fr. 21.--
Sanft gedämpfte St. Jakobsmuscheln mit Ingwer serviert auf leicht marinierten Glasnudeln	Fr. 25.--
Gourmet-Fischteller mit Crevettencocktail, geräucherter Forelle mit Meerrettichschaum und Wildrauchlachs	Fr. 23.--

## „immer wieder gut“

* Halbe Melone mit Portwein	Fr. 10.--
Gemüseterrine mit feiner Tomaten-Oliven-Vinaigrette	Fr. 12.50
* Melonen-Avocadossalat mit Spanischem Rohschinken	Fr. 19.50
* Weisses Spargelmousse mit Flusskrebsli	Fr. 21.50
* Melone mit würzigem Parmaschinken	Fr. 13.50
Hauspastete „Waldorf“ (mit Selleriesalat), Cumberlandsauce	Fr. 16.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Vinaigrette	Fr. 19.50
Kalbfleischtartar mit Trüffelöl und Parmesanspänen	Fr. 23.--
* Hirschcarpaccio mit Kürbis dressing und warmen Steinpilzen	Fr. 21.--
Vitello-Tonnato-Terrine mit Thonsauce und Melone	Fr. 19.50
Entenleberterrine mit Apfelfächer, Sauce Cumberland	Fr. 22.--
Hors d'oeuvre-Teller mit Rauchlachs, Crevettli, Terrine, Rohschinken, Pastete, etc.	Fr. 25.--



Restaurant Aarhof  
Olten



## Warme Vorspeisen

Lauwarme Quiche-Lorraine mit Sauerrahm	Fr. 13.50
Limonenrisotto mit ausgelösten Flusskrebisli	Fr. 18.50
Blätterteigpastetli mit gemischten warmen Pilzen	Fr. 17.--
Riesencrevetten auf Champagnernudeln mit Gemüsestreifen	Fr. 22.50
Hausgemachte, fein gefüllte Ravioli an Champagner-Lauchsauce	Fr. 18.50
Pochiertes Fischfilet an Safran-Pernodsauce, Wildreis	Fr. 21.50
Hausgemachte Pappardelle mit Eierschwämmli & Kräuter	Fr. 19.50
Safranpenne mit Venusmuscheln	Fr. 23.50
Kalbsmilkenragout mit Morcheln an Cognacrahmsauce serviert auf Pappardelle	Fr. 21.50
Lauwarmer Ziegenkäse mit Radiesli-Vinaigrette und Baumnuss-Dressing	Fr. 17.50

## Sorbets als „Zwischenverdauerli“

## Mit „Zusatz“

Zitronen-Sorbet	Fr. 3.--	Fr. 6.50
Rosa Grapefruit-Sorbet	Fr. 3.--	Fr. 6.50
Aprikosen-Sorbet	Fr. 3.--	Fr. 6.50
Apfel-Sorbet	Fr. 3.--	Fr. 6.50
Birnen-Sorbet	Fr. 3.--	Fr. 6.50

„Zusätze“: Champagner, Campari, Wodka, Calvados



Restaurant Aarhof  
Olten



## Hauptgänge Fisch

Lachstranche auf Blattspinat mit Champagnersauce	Fr. 33.--
Gebratene Eglifilets an Mandelbutter	Fr. 35.--
Zanderfilet an Safran-Pernodsauce	Fr. 41.--
Tomaten-Basilikum-Risotto mit drei versch. Fischfilets	Fr. 45.--
Pochierte Seezungenfilets an Weissweinsauce	Fr. 48.--
Wolfsbarschfilet auf Ratatouille	Fr. 45.--
Goldbutt-Rouladen mit Minze an Basilikumsauce	Fr. 45.--
Red-Snapper auf Salicornes mit getrockneten Tomaten	Fr. 48.--
Weisser Thunfisch auf Zitronengras-Risotto mit Ingwer	Fr. 45.--
Riesencrevetten „San Daniele“ (Tomaten-Kräuter-Rahmsauce)	Fr. 46.--
Steinbuttfilet auf Lauchgemüse an Rieslingsauce	Fr. 49.--



Restaurant Aarhof  
Olten



## Hauptgänge Fleisch

### Kalbfleisch

Weisses Kalbsvoressen	Fr. 26.--
Kalbpiccata alla milanese	Fr. 33.--
Kalbssaltimbocca alla Romana	Fr. 33.--
Plätzli an Marsalasaucce	Fr. 31.--
Geschnetzeltes „Casimir“ (Currysauce)	Fr. 33.50
Geschnetzeltes „Zürcher-Art“	Fr. 35.--
Kalbs-Cordon-Bleu / Kalbskotelette mit Kräuterbutter	Fr. 33.--
Carrébraten an Basilikum-Rahmsauce oder an Rosmarinjus	Fr. 46.--
„Osso Bucco Cremolata“ (Kalbshaxen)	Fr. 38.--
Kalbssteak mit frischen Pilzen	Fr. 47.--
Im Weisswein pochierter Kalbshohrücken an Estragonsauce	Fr. 42.--
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	Fr. 58.--
„Les trois filets“: Kalbs-, Rinds- & Schweinsfilet, in zweimal serviert, mit Rosmarinjus & Rahmsauce und 2 verschiedenen Beilagen	Fr. 62.--

### Rindfleisch

Hausgemachter Fleischvogel	Fr. 23.50
Rinds-Tafelspitz mit Gemüse und Kartoffeln	Fr. 31.--
Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce	Fr. 26.--
Gebratene Rindsstreifen mit Chinagemüse an Soja-Sherrysauce	Fr. 38.--



Restaurant Aarhof  
Olten



### Rindfleisch (Fortsetzung)

Am Stück gebratenes Rindshohrückenfilet auf Portospiegel	Fr. 36.--
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	Fr. 45.--
Rinds-Brasato im Tessiner-Merlot geschmort	Fr. 31.--
Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 46.--
Am Stück gebratenes Rindsfilet, Portweinsauce	Fr. 54.--

### „Schwiinigs“

Schweinsvoressen „Marengo“	Fr. 23.--
Schweins-Haxen an Rotweinsauce	Fr. 21.--
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 23.--
Piccata alla milanese	Fr. 25.--
Rahmschnitzel mit Champignons	Fr. 23.50
Saltimbocca (mit Salbei und Rohschinken)	Fr. 25.--
Schwedenbraten (mit Dörripflaumen gespickt)	Fr. 25.--
Schweinscarrébraten an Pommery-Senfsauce	Fr. 28.--
Schweinsfilet im Teig aus dem Ofen	Fr. 36.--
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 26.--
Gebackene Schweinswürfeli „Normande“ an Calvadossauce	Fr. 29.--
Schweins-Cordon-Bleu (gefüllt mit Pilzen & Gorgonzola)	Fr. 31.--
Hirtenbraten: Schweinsfilet im Brätmantel an Rosmarinsauce	Fr. 31.--
Schweinsfilet an Pfeffersauce	Fr. 36.--



Restaurant Aarhof  
Olten



## Geflügel und Andere

Entenbrüstli an Orangensauce mit GrandMarnier	Fr. 38.--
Kaninchenragout „Tessiner Art“ an Merlotsauce	Fr. 25.--
Lammfiletwürfel an Gorgonzolaschaum	Fr. 36.--
Lammgigot „Provençale“ (an Kräutersauce)	Fr. 32.--
Truthahnpiccata alla milanese	Fr. 21.--
Poulardenbrüstli an Zitronensauce	Fr. 24.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	Fr. 22.50
Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce	Fr. 21.--
Straussensteak an Pfeffersauce	Fr. 28.--
* Rehgeschnetzeltes an Cassis-Rahmsauce	Fr. 33.--

## Beilagen

Zu den aufgeführten Gerichten servieren wir Ihnen gerne folgende Beilagen:

Kartoffelgratin, Trockenreis, Lauchreis, Pilaff-Reis, Butternudeln,  
Kartoffelstock (im Sommer mit getrockneten Tomätli & Basilikum),  
Erbsen-Kartoffelstock mit Pfefferminze, Ofenkartoffeln mit Gemüse und  
Zwiebeln, Savoyer-Kartoffeln aus dem Ofen,  
Salzkartoffeln, Weisswein- oder Safranrisotto,  
Schupfnudeln, Spätzli und Gemüse.

Für kleinere Bankette bis 15 Personen servieren wir Ihnen auch gerne:

Pommes frites und Rösti-Kroketten



Restaurant Aarhof  
Olten



## Vegetarische Gerichte

Fr. 21.--

Knusprig paniertes Gemüseschnitzel mit Menübeilage

Asiatisches Früchtecurry serviert im Reising

Gemüseteller mit Rösti-Kroketten

Italienisches Gemüserisotto mit Parmesan

Weissweinisotto mit gemischten Pilzen

Mit Spinat und Mozzarella gefüllte kleine Omeletten

Fein gefülltes Saisonravioli an Prosecco-Kräutersauce

Weissweinisotto mit Ratatouille und Parmesan

Nudeln mit Gemüsestreifen an Sojasauce

\* Wild-Vegiteller mit Spätzli, Gnocchi und Wildgarnitur

Pappardelle an Zitronenrahmsauce mit kleinem Gemüse

Spanische Omelette mit Gemüse und Oliven

Sämiges Waldpilzrisotto mit Parmesan

Gebackenes Gemüse auf Tomaten-Basilikumrisotto

Spaghetti mit Kichererbsen und kleinem Gemüse

Gemüselasagne aus dem Aarhof-Ofen

Tagliatelle „Giardiniera“: Nudeln an Gemüse-Bolognese



Restaurant Aarhof  
Olten



## Desserts

Verschiedene Kuchen & Torten	ab	Fr. 6.--
3 Kugeln gemischte Glace mit Schlagrahm		Fr. 8.50
Cassata mit Schlagrahm		Fr. 7.--
Coupe Jacques (Fruchtsalat mit Glace & Schlagrahm)		Fr. 8.50
Meringues Chantilly / Glacées	Fr. 6.50 /	Fr. 8.50
Parfait glacé Grand Marnier mit Schlagrahm		Fr. 12.--
Apfelsorbet mit Calvados		Fr. 11.--
Rosa Grapefruitsorbet mit Campari		Fr. 11.--
Caramelköpfler garniert mit Früchten		Fr. 8.--
„Brönnti Crème“ mit Schlagrahm und Croquant		Fr. 9.--
Bayrische Vanille-Terrine mit Früchtesauce		Fr. 9.--
* Vermicelles mit Schlagrahm		Fr. 8.50
Zitronenmousse mit Früchtesauce		Fr. 9.50
Passionsfrüchtemousse mit frischer Ananas & Schlagrahm		Fr. 10.--
Zartbittere Orangencrème mit Schlagrahm		Fr. 9.--
Rahm-Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce		Fr. 10.--
Helles und dunkles Schoggimousse		Fr. 11.50
Hausgemachtes Tiramisù (auch saisonale Varianten)		Fr. 10.--
Frischer Fruchtsalat mit Baumnüssen und Schlagrahm		Fr. 10.--
* Marronimousse mit marinierten Orangen		Fr. 10.50
* Orangensalat mit frischen Feigen, Schlagrahm		Fr. 11.--
Exotischer Fruchtsalat mit Aprikosensorbet		Fr. 11.--
Assortierter Käseteller mit Baumnüssen und Weintrauben		Fr. 14.50
Dessertbuffet ab Fr. 15.-- (auf Anfrage, Preis nach Anzahl Sorten)		



Restaurant Aarhof  
Olten



## Kalte Imbisse

Griechischer Fetasalat mit Tomaten, Zucchini, Fetakäse und Oliven	Fr. 21.50
Reich garnierter Wurstsalat mit verschiedenen gemischten Salaten	Fr. 18.50
Gemischter Salatteller mit erfrischendem Melonenschnitt	Fr. 17.50
Siedfleischsalat „Spezial“ dünn geschnittene Siedfleisch-Tranchen, serviert mit einer warmen Vinaigrette	Fr. 23.--
Bündnerteller: Bündnerfleisch, Rohschinken & Hobelkäse ==>unkompliziert: Bündnerplatten für Gruppen zum „Selberbedienen“	Fr. 25.--
Hors d'Oeuvre-Teller: Terrine, Pastete m. Cumberland, Rohschinken, Selleriesalat, Crevettencocktail, Wildrauchlachs mit Meerrettichschaum, geräucherte Forelle, Entenbruststreifen etc.	Fr. 29.50
Hors d'Oeuvre-Teller (ohne Fisch):	Fr. 25.--
Schön garnierter Aufschnitt-Teller mit Käse	Fr. 21.--
„Pouletsalat Florida“ Zart gebratene Pouletstreifen an Cocktailsauce, begleitet von einem knackigen Salatbouquet und garniert mit Früchten	Fr. 25.50
„Vitello Tonnato“ kalter Kalbsbraten verfeinert mit Thonsauce	Fr. 31.--
„Rindscarpaccio“ Frisch geschnittenes Carpaccio vom Rindfilet, gewürzt mit kaltgepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico, serviert mit Parmesanstreifen und Vinaigrette	Fr. 32.--



Restaurant Aarhof  
Olten



„Lachs-Crevetten-Salat“	Fr. 33.--
Salatbouquet mit Schottischem Wild-Rauchlachs und Riesencrevetten, garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone, Toast	
„Fitnessteller“	
mit knackigen Salaten, hausgemachter Kräuterbutter und:	
saftigem Poulardenbrüstli	Fr. 24.50
zart gebratenem Kalbsplätzli	Fr. 33.--
„Gäuer“ Schweinscarré-Steak	Fr. 27.50
Rindshohrückensteak, gebraten nach Ihrem Wunsch	Fr. 38.--
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 23.50
„Chnusperli“: knusprig gebackene Fischstreifen auf Blattsalat, mit Tartarsauce	Fr. 23.--
Garnierter Roastbeeffeller mit Tartarsauce & Melone	Fr. 32.--

### Ergänzende Informationen zu den Banketten

Um Ihrem Anlass die richtige Ambiance zu vermitteln, helfen wir Ihnen gerne bei der Dekoration der schön aufgedeckten Tische.

Auf Ihren Wunsch bestellen wir für Sie den passenden Blumen- und Pflanzenschmuck bei örtlichen Floristen und Blumengeschäften; dabei verrechnen wir Ihnen die gewünschte Dekoration zum Selbstkostenpreis.

Um das Ambiente abzurunden, stellen wir Ihnen kostenlos Kerzen zur Verfügung und drucken Ihnen das ausgewählte Menü auf wunderschöne Aquarell-Kärtli.

Alle Preise verstehen sich für Gruppen ab 15 Personen.  
Die Teilnehmerzahl, welche uns bis 24 Stunden vor Anlass gemeldet wird, ist verbindlich und wird Ihnen in Rechnung gestellt. (Toleranz 10 %)

Für Freinächte kann die Polzeistunde verlängert werden;  
die benötigte Bewilligung wird von uns eingeholt.



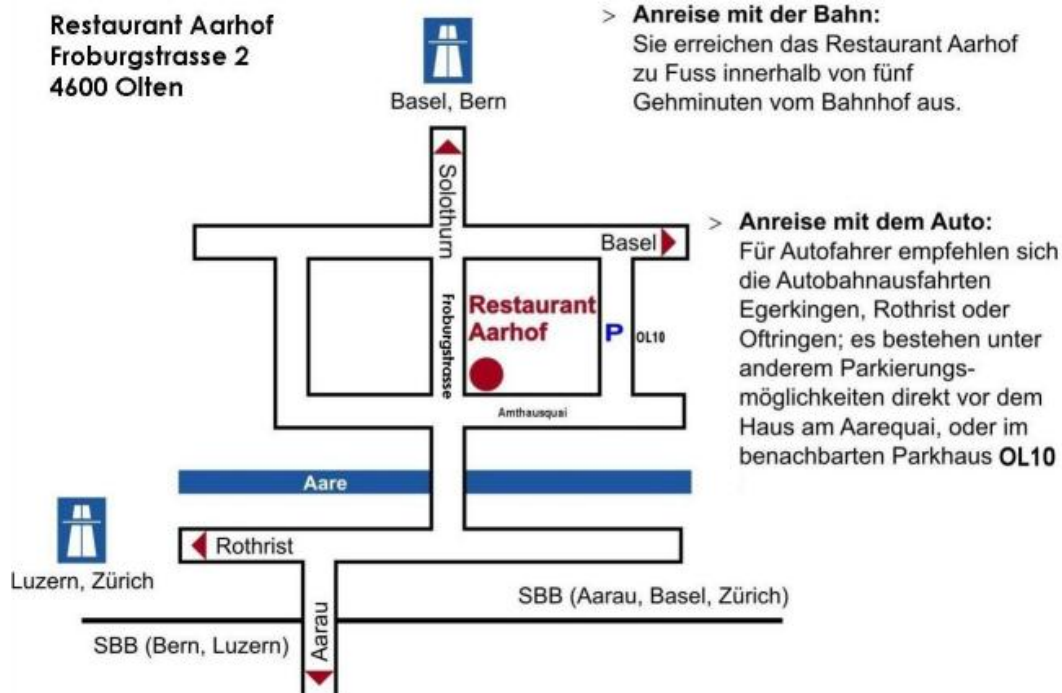
Restaurant Aarhof  
Olten



## ANFAHRTSWEGE

Die Stadt Olten als Verkehrsknotenpunkt erreichen Sie aus allen Teilen der Schweiz innert kürzester Zeit - sei es per Bahn oder auf der Straße.

Vom Bahnhof 5 Gehminuten über die Brücke,  
finden Sie den Aarhof als erstes Haus auf der rechten Seite:





Restaurant Aarhof  
Olten



Ihre Notizen / Fragen / Anregungen

- 
- 
-