

Herzlich willkommen im Aarhof -
schön, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine
Zusammenstellung unserer ausgewählten
Spezialitäten; gerne dürfen Sie die verschiedenen
Speisen frei miteinander kombinieren, die Beilagen
austauschen usw. - ganz nach Lust und Laune.

Wenn Sie einen speziellen „Gluscht“ haben,
lassen Sie uns das bitte wissen -
wir erfüllen wenn möglich jeden Wunsch.

Wir wünschen Ihnen einen entspannenden
Aufenthalt im Aarhof und „e Guete“!

Familie Rhiner und das Aarhof-Team

Inhaltsverzeichnis

Seite 2:	Salate und kalte Vorspeisen
Seite 3:	warme Vorspeisen
Seite 4:	à-la-Carte-Gerichte mit Fisch
Seite 5:	à-la-Carte-Gerichte mit Fleisch
Seite 6:	Degustations-Menü
Seite 7:	Tellergerichte mit Fisch & Fleisch
Seite 8:	vegetarische Gerichte

(alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Salate und kalte Vorspeisen

Marktfrischer knackiger Blattsalat Italienische oder französische Salatsauce	Fr. 8.--
Gemischter Salat Italienische oder französische Salatsauce	Fr. 10.--
Nüsslisalat "Mimosa" mit Eiwürfeli	Fr. 10.--
Nüsslisalat mit gebratenen Kürbiswürfel & Baumnüssen	Fr. 14.--
Parfait von geräucherter Ente mit Linsenvinaigrette und getoastetem Nussbrot	Fr. 25.--
„Crevetten-Salat“ Blattsalate mit Riesencrevetten im Tempurateig garniert mit Wasabischaum und Sesam-Soja Vinaigrette	Fr. 22.--
„Rindscarpaccio“ Mit Kräutern gefülltes Carpaccio vom Rindsfilet gewürzt mit kaltgepresstem Olivenöl und Vinaigrette serviert mit Salatbouquet im Parmesan-Chörbli	Fr. 23.--



Restaurant Aarhof
Olten



Warme Vorspeisen

Cremige Petersilienwurzel-Suppe
mit Schwarzbrot-Croûtons

Fr. 12.--

Gebratenes Wachtelbrüstchen und sein Ei
auf einem getrüffeltem Kartoffelschaum

Fr. 23.--

Spiesschen von Jakobsmuschel & caramelisierter Schalotte
serviert auf geschmortem Chicorée

Fr. 21.--

Gebratene Kalbsmilken
serviert auf Fettucine an Himbeersauce

Fr. 23.--

Warme Zander-Mousseline
serviert auf Sepia-Risotto mit Noilly-Pratschaum

Fr. 25.--

Herkunft der in unserer Küche verwendeten Produkte, insbesondere Fleisch / Geflügel / Eier:

Kalb: CH-NaturaBeef / SwissPrime

Rind: CH-NaturaBeef / USA (kann mit Hormonen und Antibiotika hergestellt sein)

Lamm: Schweiz / Australien / Neuseeland

Schwein: Porco Fidelio / SwissPrime

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Eier: Schweizer Freiland Eier



Restaurant Seminare Catering Kultur





Restaurant Aarhof
Olten



À la carte Gerichte aus der Fisch-Küche

Trimbacher Quellwasser Regenbogen-Forelle mit Gemüse und Pilzen gefüllt serviert auf Cognacrahmsauce	Fr. 39.--
Gebratene Riesencrevetten & Bärenkrebs serviert an Ingwerschaum	Fr. 49.--
„Fisch-Symphonie“: verschiedene Fischfilets und gebratene Riesencrevette serviert auf einem Safran-Risotto	Fr. 48.--
Wolfsbarsch in der Salzkruste im Ofen gebacken serviert mit Limonenrisotto und Gemüse	Fr. 52.-- (30 min)
Zanderfilet in der Kartoffelkruste serviert auf geschmorten Randenscheiben	Fr. 45.--
Seeteufel-Médaille im Speckmantel serviert auf Rote-Zwiebelschaum	Fr. 49.--

Zu all unseren Fisch- und Fleisch-Gerichten können Sie
eine der folgenden Beilagen auswählen:

hausgemachte Nudeln, Reis, Lauchreis, Bratkartoffeln, Krokette,
Butterrösti, Pommes frites, Salzkartoffeln, verschiedene Risotto

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen zusätzlich frische Marktgemüse.



Restaurant Seminare Catering Kultur



À la carte Gerichte aus der Fleisch-Küche

Original Aarhof Wienerschnitzel		Fr. 42.--
Wienerschnitzel für den kleineren Hunger		Fr. 36.--
Rosa gebratenes Lammmentrecôte		Fr. 43.--
serviert mit Dattel-Balsamicojus		
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“		Fr. 48.--
(an rassisger Paprika-Peperonsauce)		
kleinere Portion „Filet Stroganoff“		Fr. 42.--
Rindsfilet „Aarhof“ gebraten nach Ihrem Wunsch		Fr. 56.--
serviert unter einer Gänseleber-Haube		
mit caramelisierter Apfelsauce		
Zart grilliertes Kalbsrückensteak		Fr. 52.--
serviert auf einem Honig-Senf-Zwiebelkompott		
Wunderbar „chüschtiges“ US-Beef-Entrecôte	220g	Fr. 49.--
serviert mit einer Steinpilz-Kräuterbutter		
„Châteaubriand“: im Ofen gebratenes Rindsfilet-Stück		Fr. 59.--
und am Tisch für Sie tranchiert; serviert mit viel Gemüse,		
Beilage und mit Sauce Béarnaise (ab 2 Personen)		

Degustations-Menü

Gerne empfehlen wir Ihnen jeden Tag unser aktuelles Degustations-Menü, zusammengestellt aus marktfrischen Zutaten. Dabei können Sie soviele Gänge aussuchen, wie Sie „Gluscht“ und Hunger haben. Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang auch das passende Glas Wein; bei mehreren Gängen dürfen Sie selbstverständlich auch „nur“ ein halbes Glas Wein bestellen.

4-Gang-Degustations-Menü: Fr. 75.--
Menü inklusive Wein: Fr. 98.--

3-Gänge: Fr. 64.--

2-Gänge: Fr. 53.--

Hauptgang vom Menü: Fr. 42.--

Menü Surprise

Gerne stellen wir Ihnen ein Überraschungsmenü zusammen und verwöhnen Sie mit marktfrischen Saisongerichten.

Der Preis richtet sich nach Ihren Menüwünschen und „Appetit“.



Restaurant Aarhof
Olten



Tellergerichte mit Fisch und Fleisch

„Chnusperli“: knusprig gebackene Fischstreifen
serviert auf Blattsalat mit Tartarsauce und Zitrone Fr. 23.--

Pochierte „Eglifilets“ auf Spinatbett
serviert mit einem Zitronenschäum und Salzkartoffeln Fr. 35.--

Mit Frischkäse gefülltes „Poulardenbrüstli“
serviert auf Gemüse-Risotto Fr. 26.50

Rindstartar „Aarhof“
gewürzt nach Ihrem Wunsch und verfeinert mit Cognac;
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter Fr. 35.--

„Sennen-Rösti“
gebratene Speck-Rösti, überbacken mit Berner Alpkäse
und garniert mit gebratenem Spiegelei Fr. 22.--

Cordon-Bleu „Holzfäller-Art“
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse
serviert mit Pommes frites und Gemüse Fr. 32.--

Alle Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne mit Salaten als Fitnessteller.



Restaurant Seminare Catering Kultur



Vegetarische Gerichte

- „Käse-Spätzli Pfanne“ Fr. 23.--
Hausgemachte Spätzli mit Zwiebeln und Käse
gluschtig überbacken und heiss serviert
- Vitaminreicher „Gemüseteller“ Fr. 22.--
Verschiedenste, schonend zubereitete Gemüse,
serviert mit Kroketten und Spiegelei
- „Rösti Florentiner-Art“ Fr. 23.50
Gold gebratene Kartoffelrösti mit Blattspinat
überbacken mit Gorgonzola
- „Glarner Bandnudeln“ Fr. 22.--
Hausgemachte breite Nudeln an sämiger Rahmsauce
mit geraffelem Glarner Schabziger und Baumüssen
- „Gemüse-Curry“ Fr. 25.--
verschiedene Gemüse mit Shitake-Pilzen
an grüner Currysauce serviert mit Basmatireis

„e Guete“