



Apéritif- und Menüvorschläge 2022

Finden Sie nachfolgend unsere zusammengestellten Menüs, selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der Menüs austauschen oder anders miteinander kombinieren, ganz wie es Ihnen beliebt. Wenn Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen möchten, können Sie dies anhand der Gerichte-Liste tun, welche Sie im Anschluss an die Menüs finden.

Bei der Menüzusammenstellung berücksichtigen wir auch jederzeit Ihre Wünsche und Anregungen. Selbstverständlich dürfen Sie uns allfällige Menüänderungen auf Grund von Allergien jederzeit noch melden, denn selbstverständlich bieten wir für spezielle Kostformen oder Vegetarier eine Alternative an.

Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.

Bitte beachten Sie, dass wir aus kochtechnischen- und organisatorischen Gründen für Gruppen jeweils nur ein einheitliches Menü anbieten, selbstverständlich mit einer vegetarischen Variante.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf die Menübesprechung.

Ansprechpersonen für Menübesprechungen

Vanessa Blum / Gastgeberin // Thomas Rhiner / Inhaber

reservationen@aarhof.ch

oder

Herr Gody Vogt / Küchenchef

kueche@aarhof.ch

Wir freuen uns, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!



Apéritif



Standard

Knabber-Snacks (Pommes-Chips / Salzgebäck / Erdnüsse / Rauchmandeln)
6 pro Person

Klassik

Knabber-Snacks (Pommes-Chips / Salzgebäck / Erdnüsse / Rauchmandeln)
2 Canapés (Thon / Ei / Rauchlachs / Schinken)
1 Greyerzer Käseküchlein
1 Schinkengipfel

17 pro Person

Oltén

Knabber-Snacks (Pommes-Chips / Salzgebäck / Erdnüsse / Rauchmandeln)
Polarbrot mit Lachs und Sauerrahm
2 Mini-Sandwiches (Schinken / Salami / Käse)
Gemüestängel mit Dip-Saucen
Salsiz und Cironé-Möckli

25 pro Person

Aarhof

Knabber-Snacks (Pommes-Chips / Salzgebäck / Erdnüsse / Rauchmandeln)
Polarbrot mit Rauchlachs und Sauerrahm
2 Canapés (Thon / Ei / Beef-Tatar / Schinken)
Melonen-Rohschinken-Spiesschen
Hobelkäse & Bündnerfleisch
Crevetten im Kokosmantel an Sweet-Chilisaucé
Frühlingsrollen an Sweet & Sauer Sauce
Rindfleischkugeln an BBQ-Sauce
Gemischte Mini-Pâtisserie

32 pro Person



Kalte Apéritif-Häppchen zum selber wählen

<i>Knabber-Snacks (Pommes-Chips / Salzgebäck / Erdnüsse / Rauchmandeln)</i>	6
<i>Cironé-Möckli mit Bündner Salsiz</i>	6
<i>Käse-Spiesschen mit Trauben</i>	3
<i>Gemüestängel mit Quark-Dip-Saucen</i>	3
<i>Marinierte Oliven</i>	5
<i>Crostini mit Tomaten</i>	3
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum</i>	3
<i>Polarbrot mit Rauchlachs und Sauerrahm</i>	5
<i>2 Canapés (Thon / Ei / Beef-Tatar / Schinken / Rauchlachs)</i>	6
<i>2 Mini-Sandwiches (Schinken / Salami / Käse)</i>	6
<i>3 Mini-Cornet gefüllt (Lachs-Mousse / Enten-Mousse / Frischkäse-Mousse / Melonen-Rohschinken-Spiesschen)</i>	4

Warme Apéritif -Häppchen zum selber wählen

<i>Schinkengipfel</i>	3
<i>Greyerzer Käseküchlein</i>	2
<i>Rindfleischbällchen an BBQ- Sauce</i>	3
<i>Poulet-Spiesschen an Sweet-Chili Sauce</i>	3
<i>Frühlingsrollen an Sweet & Sauer Sauce</i>	3
<i>Fried-Rice mit Koriander und Gemüse-Samosas</i>	3
<i>Hausgemachte Quiche-Lorraine</i>	3
<i>Riesencrevetten im Kokosmantel gebacken an Sweet-Chilisauce</i>	3
<i>Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Lauch</i>	3
<i>Saisonale Cremesuppe in der Espresso-Tasse</i>	3
<i>Saisonale Ravioli an Frischkäsesauce</i>	4
<i>Saisonaler Pilzrisotto mit gehobeltem Cironé</i>	4

Süsse Apéritif -Häppchen zum selber wählen

<i>Gebrannte Creme im Glas</i>	3
<i>Creme Catalane mit frischer Passionsfrucht</i>	3
<i>Schokoladenmousse im Glas</i>	3
<i>Saisonaler Früchte-Streuselkuchen</i>	3
<i>Gemischte Mini-Patisserie</i>	3
<i>Plunder-Gebäck</i>	3
<i>Saisonales Früchtespiesschen</i>	3



Frühlings Menüvorschläge

von Mitte März bis Mitte Juni

Menü Säli

*Frühlingsalat mit Freilandei
Sprossen / Pancetta-Speck / Hausdressing*

&&&

*Spargel-Cremesuppe
Sauerampfer-Crostini*

&&&

*Gäuer Spanferkel-Kotelette
Gewürzkruste / Portweinjus
Kartoffel-Bärlauch-Gratin / Marktgemüse*

&&&

*Erdbeer Quarkknödel
Rhabarber-Confit / Pistazienglace*

*Menü komplett 75
3-Gang mit Vorspeise 64
3-Gang mit Suppe 60*

Menü Aare

*Frühlingszwiebel-Quiche
Mesclun / Kräuter-Sauerrahm*

&&&

*Bärlauch-Cremesuppe
Sesam-Blätterteig-Stange*

&&&

*Niedergearter Kalbshohrücken
Morcheln / Cognac-Rahmsauce
Neue Kartoffeln / buntes Spargel-Gemüse*

&&&

*Dessert-Variation «Aarhof»
Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

*Menü komplett 92
3-Gang mit Vorspeise 81
3-Gang mit Suppe 77*



Sommer Menüvorschläge

von Mitte Juni bis Mitte September

Menü Frohburg

*Cavaillon-Melone
Tösstaler Landrauchschinken
Bunter Sommersalat / Balsamico-Dressing*

&&&

*Vichyssoise (Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)
Pfefferlinge / Majoran*

&&&

*Gäuer Schweinsfilet am Stück gebraten
Kräuter-Pfeffermantel / Portweinjus
Rucola-Risotto / Marktgemüse*

&&&

*Limonen-Quarkschaum
Sommerbeeren / Cassis-Sorbet*

Menü komplett 85

4-Gang mit Vorspeise 74

3-Gang mit Suppe 65

Menü Solothurn

*Frischkäse-Crepes-Tarte
Geräucherte Genfer Lachsforelle
Bunte Kresse / Senf-Dillsauce*

&&&

*Tomaten-Essenz mit Gin
Basilikum-Raviolini*

&&&

*Am Stück gebratenes Kalbsfilet
Pfefferlinge / Cognac-Rahmsauce
Kartoffel-Erbsen-Püree
mediterranes Gemüse*

&&&

*Dessert-Variation «Aarhof»
Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

Menü komplett 105

3-Gang mit Vorspeise 93

3-Gang mit Suppe 81



Herbst Menüvorschläge

von Mitte September bis Ende November

Menü Gäu

*Bunter Herbstsalat mit sautieren Pilzen
Sprossen / Preiselbeer-Vinaigrette*

&&&

Kürbis-Ingwercremesuppe

Kürbiskern-Krokant / Brioche-Croutons

&&&

Schmorbraten vom Weiderind mit Mark

Kartoffel-Randen-Gratin / Marktgemüse

&&&

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce / Zimtglace / Dörrapfel

Menü komplett 75

3-Gang mit Vorspeise 64

3-Gang mit Suppe 60

Menü Hammer

*Randen-Carpaccio mit Frischkäse-
Mousse*

Nüsslisalat / Wildschwein-Rohschinken

&&&

Marroni-Cremesuppe

Amaretti-Crumble / glacierte Kastanien

&&&

Niedergegarter Kalbsschulterspitz

Pfifferlinge / Kräuter-Portweinjus

Kartoffel-Kürbis-Püree / Ofen-Gemüse

&&&

Dessert-Variation «Aarhof»

Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie

Menü komplett 90

3-Gang mit Vorspeise 79

3-Gang mit Suppe 70



Winter Menüvorschläge

von anfangs Dezember bis Mitte März

Menü Disteli

*Enten-Mango-Terrine
Nüsslisalat / Cumberland-Sauce
&&&*

*Winznauer Heusuppe
Dattel-Speck-Spiesschen
&&&*

*Kalbsschulterbraten mit sautierten Pilzen
Süsskartoffel-Püree / Marktgemüse
&&&*

*Zitronen-Cheesecake
Zitrusfrüchte-Kompott / Pistazienglace*

*Menü komplett 83
3-Gang mit Vorspeise 72
3-Gang mit Suppe 61*

Menü Trog

*Dreierlei von der geräucherten Forelle
Tatar / Mousse / Strudel
Orangen-Senfsauce / Mesclun
&&&*

*Petersilienwurzelsuppe
Petersilien-Espuma / Blätterteig-Stange
&&&*

*Rosa gebratener Rücken vom Weiderind
Portwein-Kräuterjus
Kartoffel-Lauchgratin / Marktgemüse
&&&*

*Dessert-Variation «Aarhof»
Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

*Menü komplett 98
3-Gang mit Vorspeise 87
3-Gang mit Suppe 76*



Salate & kalte Vorspeisen

	<i>Preis in Fr</i>	<i>Ganzes Jahr</i>	<i>Frühling</i>	<i>Sommer</i>	<i>Herbst</i>	<i>Winter</i>	<i>Vegetarisch</i>
<i>Saisonaler Blattsalat Sprossen / Körner / Hausdressing</i>	11	x					x
<i>Gemischter Salat Fünf saisonale Salate / Sprossen / Hausdressing</i>	13	x					x
<i>Winznauer Nüsslisalat Freilande / Speck / Hausdressing</i>	16				x	x	
<i>Schweizer Büffel-Mozzarella Basilikum / Cherry-Tomaten / Balsamico-Dressing</i>	15			x			x
<i>Geräucherte Challans-Entenbrust Mesclun-Salat / Chutney / Balsamico-Dressing</i>	22	x					
<i>Tösstaler Landrauchschinken Frischkäse-Mousse / Blattsalat / Hausdressing</i>	20	x		x			
<i>Hausgebeizte Genfer Lachsforelle Tasmanischer Pfeffer / Kresse / Senf-Dillsauce</i>	24	x					



Suppen

*Tomatencremesuppe
Basilikum / Rahm*

<i>Preis in Fr</i>	<i>Ganzes Jahr</i>	<i>Frühling</i>	<i>Sommer</i>	<i>Herbst</i>	<i>Winter</i>	<i>Vegetarisch</i>
12			x			x

*Saisonale Pilz-Cremesuppe
Blätterteig-Stange / Rahm*

12	x					x
----	---	--	--	--	--	---

*Karotten-Ingwercremesuppe
Sesam-Honig-Buchteln / Rahm*

12	x					x
----	---	--	--	--	--	---

*Mediterrane Gemüsekaltschale (Kalte Suppe)
Oliven-Crostini / Balsamico / Sauerrahm*

11			x			x
----	--	--	---	--	--	---

*Solothurner Weissweinsuppe
«Jumi-Sushi» / Gemüsewürfel / Rahm*

13	x					x
----	---	--	--	--	--	---

*Kresse-Cremesuppe
Rauchlachsstreifen (NO) / Rahm*

12	x					
----	---	--	--	--	--	--



Warme Vorspeisen

	<i>Preis in Fr</i>	<i>Ganzes Jahr</i>	<i>Frühling</i>	<i>Sommer</i>	<i>Herbst</i>	<i>Winter</i>	<i>Vegetarisch</i>
<i>Geräucherte Genfer Lachsforelle Tagliatelle / Rahmsauce / Basilikum / Knoblauch</i>	25	x					
<i>Kalbsmilken-Spiesschen Pilz-Risotto (je nach Saison) / Rosmarin / Honig</i>	25	x					
<i>Artischocken-Ravioli mit Belperknolle Artischocken / Tomaten</i>	22	x					x



Vegetarische Hauptgerichte

	<i>Preis in Fr</i>	<i>Ganzes Jahr</i>	<i>Frühling</i>	<i>Sommer</i>	<i>Herbst</i>	<i>Winter</i>	<i>Vegetarisch</i>
<i>Saisonaler Pilz-Risotto</i> <i>Ziegenkäse / Cipolotti / Kräutersauce</i>	29	x					x
<i>Blätterteig-Kissen mit Pilzen gefüllt</i> <i>Rahmsauce / Wirsing / Schupfnudeln</i>	30				x	x	x
<i>Saisonale Ravioli</i> <i>Gemüstreifen / Frischkäsesauce / Belperknolle</i>	30	x	<i>Spargel</i>	<i>Tomate</i>	<i>Steinpilz</i>	<i>Mohn-Baumnuss</i>	x



Fischgerichte

Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo

Kräuterschaumsauce / Salzkartoffeln und Blattspinat / Pinien

Preis in Fr
Ganzes Jahr
Frühling
Sommer
Herbst
Winter
Vegetarisch

52 x

Mumpfer Premium-Zanderfilet

Artischocken / Tomaten / Ratatouille / Kräuterkartoffeln

54 x

Wolfsbarschfilet (TUR)

Fenchel / Safran / Venere-Risotto / Pak Choi-Gemüse

39 x



Fleisch-Hauptgerichte

	<i>Preis in Fr</i>	<i>Ganzes Jahr</i>	<i>Frühling</i>	<i>Sommer</i>	<i>Herbst</i>	<i>Winter</i>	<i>Vegetarisch</i>
<i>Mit Frischkäse gefüllte Mägenwiler Poulardenbrust Kartoffelpüree / Marktgemüse</i>	32	x					
<i>Hirschpfeffer (D) «Jäger Art» Butterspätzli / Wild-Garnituren</i>	36				x		
<i>Gäuer Schweins-Saltimbocca an Marsalajus Safran-Risotto / Marktgemüse</i>	34	x					
<i>Gäuer Schweinskarre-Braten an «Öufi-Bier» Sauce Kartoffelgratin / Marktgemüse</i>	35	x					
<i>Im Speckmantel gebratenes Schweinsfilet Kräuterjus / Kartoffelgratin / Marktgemüse</i>	40	x					
<i>Kalbsrahmragout mit frischen Pilzen Kartoffelpüree / Marktgemüse</i>	36	x					
<i>Kalbsfleischgeschnetzeltes «Zürcher Art» Kartoffelrösti / Marktgemüse</i>	42	x					
<i>Kalbrücken an saisonaler Pilzrahmsauce Tagliatelle / Marktgemüse</i>	52	x					
<i>Niedergearter Rindsschulterspitz mit Lardo Kartoffelpüree / Marktgemüse</i>	37	x					
<i>Am Stück gebratenes Rindsfilet an Trüffeljus Kartoffelgratin / Marktgemüse</i>	54	x					



Süssspeisen

	<i>Preis in Fr</i>	<i>Ganzes Jahr</i>	<i>Frühling</i>	<i>Sommer</i>	<i>Herbst</i>	<i>Winter</i>	<i>Vegetarisch</i>
<i>Dessertvariation «Aarhof» Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie</i>	15	x					x
<i>Tirami-Su mit Pistazienglace</i>	12	x					x
<i>Weisses und dunkles Schokoladenmousse Mango-Passionsfruchtsorbet</i>	12	x					x
<i>Limonen-Sauerrahmmousse mit Beeren</i>	12		x	x			x
<i>Gebrannte Creme mit frischer Passionsfrucht</i>	11	x					x
<i>Vacherin Eistörtchen mit frischen Früchten</i>	12	x					x
<i>Mascarpone-Marronimousse Vermicelles / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgensorbet</i>	12				x		x
<i>Saisonales Sorbet mit Prosecco und Kompott</i>	13	x					x
<i>Caramel «Aarhof» Gebrannte Creme / Catalane / Creme-Brûlée Glace / Caramelköppli</i>	14	x					x
<i>Käseteller fünf Käsespezialitäten von «Jumi»</i>	18	x					x

Der Aarhof – ein Ort zum Geniessen, zum Treffen, ...



Zentral: Das markante Gebäude an der Kreuzung Frohburgstrasse/Amthausquai ist nicht zu übersehen. Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof am gegenüberliegenden Aareufer, ist der Aarhof auch für Ortsunkundige leicht zu finden.



Elegant: Seit dem Umbau 1984 befindet sich das Restaurant Aarhof am heutigen Standort. Das elegante, mehrfach erneuerte Intérieur in dezenten Farben vermittelt ein ruhiges und angenehmes Ambiente.



Erfrischend: Die mit einer modernen Glasfront versehene Terrasse lädt zu einem Mittagessen mit Blick auf Aare und Engelberg und ist in den Sommermonaten auch beliebter Ort für ein gemütliches Abendessen.



Vielseitig: Die drei unterschiedlich grossen Säle im ersten Stock, die sich dank mobilen Wänden kombinieren lassen, sind bestens geeignet für Sitzungen, Versammlungen, Bankette und Seminare aller Art. Die klimatisierten Räume verfügen über sämtliche technischen Einrichtungen wie Beamer, Flipchart, TV/Video, WLAN, Mikrofon etc.



Bewährt: Seit Januar 1994 wird der Aarhof von der Besitzerfamilie Rhiner geführt. Inhaber Thomas Rhiner und Küchenchef Gody Vogt sorgen täglich mit dem ganzen Team dafür, dass jeder Gast die erwartete Qualität im Service sowie aus Küche und Keller erhält.



Marktfrisch: Der Aarhof ist bekannt für seine kreativen und abwechslungsreichen Gerichte. Dabei wird besonderen Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt. Unsere Mittagskarte umfasst vier Menüs, worunter auch ein vegetarisches. Abends empfehlen wir gerne unser Degustationsmenü oder ein Menü à la carte, worunter sie auch unsere «Klassiker» wie Wiener Schnitzel, Filet Stroganoff oder Kalbsleberli finden.



Preiswert: Auf der prämierten und stets aktuellen Weinkarte finden sich Tropfen aus den verschiedensten Weinbauregionen, wobei über 15 Weine auch glasweise bestellt werden können. Wir legen sehr grossen Wert auf ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis und freuen uns, wenn Ihnen ein Wein so gut schmeckt, dass Sie davon gleich noch mehr mitnehmen möchten.



Kulturell: Im Aarhof trifft man sich das ganze Jahr: so finden alljährlich verschiedenste gesellschaftliche und kulturelle Anlässe statt, beispielsweise der «flotte 3er», ein literarisch-kulinarischer Abend oder der Schnitzelbank-Abend am Schmutzigen Donnerstag usw. Zudem wird ein Besuch im gegenüberliegenden Stadttheater oft mit einem guten Glas Wein und einem Canapé bei uns abgerundet.

*Wir freuen uns, Sie im Aarhof als unsere Gäste begrüßen zu dürfen –
Gastfreundschaft ist für uns nicht nur Beruf, sondern Berufung!*

*Ihr Aarhof-Team
Familie Rhiner und Mitarbeitende*

*Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag, 08.00 bis 24.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen
2 Wochen Betriebsferien über Weihnachten / Neujahr*

4.2 Annulation

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.
Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	10% des Arrangements
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	30% des Arrangements
6 bis 2 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
innerhalb 24h vor dem Anlass	80% des Arrangements
No Show (nicht Erscheinen)	100% des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit Fr 60.00 pro Gast verrechnet.

5. Parkplätze

Für unsere Gäste, welche mit einem Auto anreisen, besteht die Möglichkeit, im benachbarten Parkhaus **OL10** Ihr Fahrzeug zu parkieren. Die Parkplätze können nicht reserviert werden.

6. Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume und öffentliche Bereiche sind rauchfrei. Aus Rücksicht auf die Nichtraucher-Gäste ist das Rauchen nur an den dafür vorgesehenen Orten erlaubt.

7. Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten

Wir richten die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein.

Wünscht der Veranstalter eine spontane Änderung, so wird der Mehraufwand für zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten mit Pauschal Fr 140.00 verrechnet.

8. Entsorgung

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns das Recht vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

9. Zapfengeld / Tortengeld

Wir verrechnen für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von Fr 35.00 pro 75cl Flasche.

Für den Service bei mitgebrachten Torten verrechnen wir Fr 3.00 pro Gast.

10. Feuerwerkskörper und andere brennende Objekte

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. in den Veranstaltungsräumen und öffentlichen Räumen nicht gestattet.

Im freien um das Restaurant Aarhof nur gegen Absprache.

11. Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant Aarhof für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden.

Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit uns abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

Wir lehnen jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

12. Zahlungskonditionen und Preise

Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken und pro Person zu verstehen, wenn nicht anders deklariert immer inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir behalten uns das Recht vor, bei Aufträgen über Fr 5'000.00 eine Anzahlung zu verlangen.

Für Beträge ab Fr. 200.-- senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass auch gerne eine Rechnung. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behalten wir uns vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten.

13. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht.

Gerichtsstand ist Olten.

14. Gültigkeit

Diese AGB sind gültig ab 1. Juli 2022 und ersetzen alle bisherigen.