

AARHOF



OLTEN

*Herzlich willkommen im Restaurant Aarhof*



*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen  
Aufenthalt bei uns im Aarhof und  
«e Guete»!*

*Familie Rhiner und das Aarhof-Team*

*Aktuelles aus der Aarhof-Küche*

*Finden Sie nachfolgend einige Gerichte aus unserer Speisekarte,  
welche wir frisch und zügig für Sie zubereiten können*



## *Salate und kalte Vorspeisen*

### **Gemischter Salat**

*Karotte / Gurke / Sellerie / Peperoni / Mais / Blumenkohl / Sprossen  
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

15

### **Frühlingssalat mit Bärlauch und Spargel**

*Freilandeil / Bärlauch-Croutons / Grünspargel / Schlossberger Käse / Sprossen  
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

16 mit gebratenem Speck 18

### **Rinds-Tatar «Aarhof»**

*Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter*

29 Hauptgang-Portion 43

## **Suppe**

### **Weisse Spargelcremesuppe**

*Spargel-Stroh / Grünspargel-Krapfen*

16

## **Vegetarisches Gericht**

### **Spargel-Ravioli**

*Grüne Spargel-Rondellen / gebratener Grünspargel / Sauerampfer / Cironé / Spargel-Stroh*

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26



## ***Fischgericht***

### ***Saiblingsfilet aus Chamby***

*Auf der Haut gebraten / Peperoni-Confit / Frühlingszwiebel  
Bärlauch-Risotto / gebratener Grünspargel*

52 kleine Portion 44

## ***Fleischgerichte***

### ***Kalbsleber vom «Bleicher Metzg»***

*Kalbsleberstreifen / Kräuter / Schalotten / Jus / Kartoffelrösti / Marktgemüse*

45 kleine Portion 38

### ***Original Aarhof Wienerschnitzel***

*Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone*

52 kleine Portion 43

### ***Rindsfiletspitzen «Stroganoff»***

*SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm / Tagliatelle / Marktgemüse*

54 kleine Portion 45

### ***Weiderind Entrecôte «Aarhof»***

*Weiderind-Entrecôte / Kräuterbutter / Neue Bratkartoffeln / Marktgemüse*

56 kleine Portion 46

### ***Kalbsrücken mit Morcheln***

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak / Morchelrahmsauce  
Bärlauch-Risotto / gebratener Grünspargel*

60 kleine Portion 50



## **Grilladen**

### **Schweizer Premium-Pouardenbrust**

39

### **Gäuer Schweins-Rückensteak**

200 gr. 38 150 gr. 31

### **Kalbsschnitzel «Paillard»**

180 gr. 52 130 gr. 43

### **SQB- Rindsfilet-Medailon**

200 gr. 62 150 gr. 51

*Unsere Grilladen servieren wir Ihnen mit einer Beilage nach Wahl und buntem Marktgemüse oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten und Kräuterbutter*

## **Herkunft der Produkte**

*Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz,  
wenn verfügbar sogar aus der Region  
SQB bedeutet Schweizer Qualitäts Rindfleisch  
Ausnahmen werden namentlich deklariert oder mit dem Herkunftsland gekennzeichnet*

*Saibling / Chamby-Montreux / Waadt / Zucht  
Schweizer Freilandeier, Wangen b. Olten*

## **Allergene**

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informiert Sie unser Team auf Anfrage gerne*



## **Desserts**

### **Portion Erdbeeren**

*Erdbeeren / Zitronensaft / Pfefferminze*

13 kleines Dessert 10

mit Schlagrahm 2

### **Coupe Romanoff**

*Vanilleglace / Erdbeerglace / Erdbeeren / Schlagrahm*

15 kleines Dessert 12

### **Caramelköppli**

*Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm*

12

### **Eiskaffee «Aarhof»**

*Gerührte Kaffeeglace / Schlagrahm*

14 kleines Dessert 11

### **Rhabarbersorbet mit Rhabarb & Ginger-Liqueur**

*Hausgemachtes Rhabarbersorbet / Rhabarber-Gin*

15 kleines Dessert 12

### **Stracciatella-Schokoladenmousse**

*Schokoladen-Bisquit / Erdbeer-Gelee / Rhabarbersorbet*

16

### **Glace nach Wahl**

*Rahmglace oder Sorbets nach Wahl mit frischen Früchten garniert*

1 Kugel 6 / 2 Kugeln 10 / 3 Kugeln 13 / mit Schlagrahm 2

### **Unsere Aromen**

#### **Rahmglace**

*Vanille / Chocolat / Mocca / Erdbeer / Pistache*

#### **Sorbets**

*Limone / Cassis / Passion Fruit & Mango*

*Hausgemachtes Rhabarbersorbet*



*Schön, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!*



***Familie Nadja & Thomas Rhiner***  
*Inhaber & Gastgeber*

***Gody Vogt***  
*Eidg. Dipl. Küchenchef*

***Heidi Rhiner***  
*Dekoration & Ambiente*

***Severin Häfliger***  
*Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier*

***Alisha Fillinger***  
*Restaurationsfachfrau*

***Leah Civatti***  
*Chef de partie Entremetier*

***Özlem Kirmizitas***  
*Servicemitarbeiterin in Teilzeit*

***Tim Christen***  
*Kochlehrling 2. Lehrjahr*

***Edita Sabotic***  
*Servicemitarbeiterin in Teilzeit*

***Daniel Houcken***  
*Kochlehrling 1. Lehrjahr*

***Leni Weibel***  
*Refa-Lehrling 3. Lehrjahr*

***Pirathapan Alagathurai***  
*Office-Mitarbeiter*

***Carina Meier***  
*Refa-Lehrling 1. Lehrjahr*



## *Der Aarhof – ein Ort zum Geniessen*



*Zentral: Das markante Gebäude an der Kreuzung Frohburgstrasse/Amthausquai ist nicht zu übersehen. Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof, 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.*



*Bewährt: Seit Januar 1994 wird der Aarhof von der Besitzerfamilie Rhiner geführt. Inhaber Thomas Rhiner und Küchenchef Gody Vogt sorgen täglich mit dem 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 sechs Menüs, worunter auch ein vegetarisches. Abends empfehlen wir gerne unser Degustationsmenü oder ein Menü à la carte, worunter sie auch unsere «Klassiker» wie Kalbsleber, Wiener Schnitzel oder Filet Stroganoff finden.*



*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 und gerne mit einem guten Glas Wein und einem Canapé bei uns abgerundet.*

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

*Ihr Aarhof-Team  
Familie Rhiner und Mitarbeitende*

Öffnungszeiten:

*Montag bis Freitag, 10.00 bis 24.00 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen*

*Video-Überwachung: bitte beachten Sie, dass ein Teil unserer Räume videoüberwacht wird; diese Überwachung dient der Sicherheit und wird vorwiegend in der Nacht eingesetzt.*