



Apéritif- und Menüvorschläge

*Die folgenden **Menüvorschläge** gelten ab 15 Personen; 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.

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

Selbstverständlich bieten wir für spezielle Kostformen oder Vegetarier eine Alternative an. Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.

À la carte und „Menü nach Mass“

*Bis 8 Personen dürfen Sie gerne aus unserer saisonalen **à la carte-Speisekarte** aussuchen; bei Anlässen ab 9 bis 15 Personen empfehlen wir Ihnen unser „**Menü nach Mass**“ wobei Sie und Ihre Gäste das Menü aus einer auserlesenen Auswahl aussuchen.*

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf die Menübesprechung.

Ansprechpersonen für Menübesprechungen

*Vanessa Blum / Gastgeberin
Thomas Rhiner / Inhaber
oder Herr Gody Vogt / Küchenchef*

*reservationen@aarhof.ch
reservationen@aarhof.ch
kueche@aarhof.ch*

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



Apéritif



Apéro-Häppchen zum selber wählen

Kalte Häppchen

<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>2 Canapés (Thon / Ei / Beef-Tatar / Schinken / Rauchlachs)</i>	6
<i>Melonen-Rohschinken-Spiesschen</i>	4

Warme Häppchen

<i>Würzige Schinkengipfel</i>	3
<i>Ofenfrische 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>Riesencrevetten im Knuspermantel gebacken an Sweet-Chilisauce</i>	3
<i>Saisonales Süsspchen im Espresso-Tasseli</i>	4



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 86
3-Gang mit Vorspeise 69
3-Gang mit Suppe 65*

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 108
3-Gang mit Vorspeise 96
3-Gang mit Suppe 86*



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 95

4-Gang mit Vorspeise 83

3-Gang mit Suppe 71

Menü Solothurn

*Frischkäse-Crêpes-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 115

3-Gang mit Vorspeise 103

3-Gang mit Suppe 89



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 86

3-Gang mit Vorspeise 74

3-Gang mit Suppe 68

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 98

3-Gang mit Vorspeise 88

3-Gang mit Suppe 76



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 88
3-Gang mit Vorspeise 76
3-Gang mit Suppe 64*

Menü Trog

*Hausgebeizter Swiss-Alpin-Lachs
Tasmanischer Pfeffer
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 108
3-Gang mit Vorspeise 96
3-Gang mit Suppe 82*



Salate & kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat

Sprossen / Körner / Hausdressing

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

Gemischter Salat

Fünf saisonale Salate / Sprossen / Hausdressing

14	x					x
----	---	--	--	--	--	---

Winznauer Nüsslisalat

Freilande / Speck / Hausdressing

17				x	x	
----	--	--	--	---	---	--

Schweizer Büffel-Mozzarella

Basilikum / Cherry-Tomaten / Balsamico-Dressing

15			x			x
----	--	--	---	--	--	---

Geräucherte Challans-Entenbrust

Mesclun-Salat / Chutney / Balsamico-Dressing

24	x					
----	---	--	--	--	--	--

Tösstaler Landrauchschinken

Frischkäse-Mousse / Blattsalat / Hausdressing

24	x		x			
----	---	--	---	--	--	--

Hausgebeizte Genfer Lachsforelle

Tasmanischer Pfeffer / Mesclun / Orangen-Senfsauce

26	x					
----	---	--	--	--	--	--



Suppen

	Preis in Fr	Ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Tomatencremesuppe <i>Basilikum / Rahm</i>	12			x			x
Saisonale Pilz-Cremesuppe <i>Blätterteig-Stange / Rahm</i>	12	x					x
Karotten-Ingwercremesuppe <i>Sesam-Honig-Bucheln / Rahm</i>	12	x					x
Mediterrane Gemüsekaltschale <i>(Kalte Suppe)</i> <i>Oliven-Crostini / Balsamico / Sauerrahm</i>	11			x			x
Solothurner Weissweinsuppe <i>Blätterteigstange / Gemüsewürfel / Rahm</i>	14	x					x
Kresse-Cremesuppe <i>Rauchlachsstreifen (NO) / Rahm</i>	14	x					



Vegetarische Hauptgerichte

Saisonaler Pilz-Risotto

Ziegenkäse / Cipolotti / Kräutersauce

Preis in Fr
Ganzes Jahr
Frühling
Sommer
Herbst
Winter
Vegetarisch

34 x

Blätterteig-Kissen mit Pilzen gefüllt

Rahmsauce / Wirsing / Schupfnudeln

36 x x x

Saisonale Ravioli

Gemüwestreifen / Frischkäsesauce / Belperknolle

37 x Spargel
Tomate
Steinpilz
Mohn-Baumnuss
x



Fischgerichte

Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo

*Kräuterschaumsauce / Salzkartoffeln und Blattspinat /
Pinien*

Preis in Fr
Ganzes Jahr
Frühling
Sommer
Herbst
Winter
Vegetarisch

55 x

Zeglinger Zanderfilet

Artischocken / Tomaten / Ratatouille / Kräuterkartoffeln

58 x

Wolfsbarschfilet (TUR)

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

42 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>Gäuer Schweins-Saltimbocca an Marsalajus Safran-Risotto / Marktgemüse</i>	36	x					
<i>Gäuer Schweinskarre-Braten an «Öufi-Bier» Sauce Kartoffelgratin / Marktgemüse</i>	36	x					
<i>Im Speckmantel gebratenes Schweinsfilet Kräuterjus / Kartoffelgratin / Marktgemüse</i>	42	x					
<i>Kalbsrahmragout mit frischen Pilzen Kartoffelpüree / Marktgemüse</i>	38	x					
<i>Kalbfleischgeschnetzeltes «Zürcher Art» Kartoffelrösti / Marktgemüse</i>	46	x					
<i>Kalbsrücken an saisonaler Pilzrahmsauce Tagliatelle / Marktgemüse</i>	56	x					
<i>Niedergegarter Rindsschulterspitz mit Lardo Kartoffelpüree / Marktgemüse</i>	42	x					
<i>Am Stück gebratenes Rindsfilet an Trüffeljus Kartoffelgratin / Marktgemüse</i>	59	x					



Süssspeisen

	Preis in Fr	Ganzes Jahr	Frühling	Sommer	Herbst	Winter	Vegetarisch
Dessertvariation «Aarhof» <i>Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie</i>	18	x					x
Tiramisù mit Pistazienglace	14	x					x
Weisses und dunkles Schokoladenmousse <i>Mango-Passionsfruchtsorbet</i>	14	x					x
Limonen-Sauerrahmmousse mit Beeren	14		x	x			x
Brönnti Creme mit frischer Passionsfrucht	13	x					x
Vacherin Eistörtchen mit frischen Früchten	13	x					x
Mascarpone-Marronimousse <i>Vermicelles / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgensorbet</i>	14				x		x
Saisonales Sorbet mit Prosecco und Kompott	14	x					x
Caramel «Aarhof» <i>Brönnti Creme / Catalane / Creme-Brûlée Glace / Caramelköppli</i>	16	x					x
Käseteller fünf Käsespezialitäten von «Jumi»	19	x					x

AARHOF



OLTEN

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.



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.

AARHOF



OLTEN



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, 10 bis 24 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 4.00 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 2023 und ersetzen alle bisherigen.