



# ***Festtags- und Weihnachtsmenüs für Herbst und Winter***

*Für Gruppen ab 15 Personen*

## ***Der Apéritif***

### ***Variante 1***

*Knabber-Snacks mit: Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und gerösteten Nüsse*

6

### ***Variante 2***

*Knabber-Snacks mit: Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und geröstete Nüsse  
Mini-Sandwiches-Brötli mit Fleisch und Käse gefüllt*

*Käse-Crostini*

*Gefülltes Blätterteig-Gebäck*

14

### ***Variante 3***

*Knabber-Snacks mit: Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und geröstete Nüsse*

*Polarbrot mit Rauchlachs und Meerrettich*

*Canapé mit Thunfisch / Beef-Tatar / Ei*

*Dattel-Speck-Spiesschen*

*Mini-Cornets mit Frischkäse*

*Hausgemachte Gemüse-Käse-Quiche*

18



*Finden Sie nachfolgend unsere sorgfältig komponierten 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.*

*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.*

## *Menü Säli*

*Saisonaler Blattsalat mit Mandarinen und gerösteten Nüssen*

*&&&*

*Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskern-Krokant*

*&&&*

*Coq au Vin von der Mägenwiler Poularde mit Perlzwiebeln und Speck  
serviert mit gemischtem Wildreis  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Mascarpone-Marronimousse auf Zwetschgen-Kompott*

*3-Gang Menü mit Vorspeise oder Suppe 50*

*4-Gang Menü 60*



## *Menü Aare*

*Winznauer Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck*

*&&&*

*Pilz-Cremesuppe mit Frischkäse-Crostini*

*&&&*

*Gäuer Schweinskarree am Stück gebraten an «Öufi»-Bier-Sauce  
serviert mit Kartoffel-Lauch-Gratin  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Warmer Orangen-Streuselkuchen mit Zimtglace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 55 / 3-Gang Menü mit Suppe 52*

*4-Gang Menü 65*

## *Menü Frohburg*

*Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Croutons  
an Kräuter-Joghurt-Dressing*

*&&&*

*Topinambur-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust*

*&&&*

*Solothurner Schmorbraten vom Weiderind mit Piemonteser Rinderspeck  
serviert mit Steinpilz-Polenta  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

## *Caramel «Aarhof»*

*Creme Catalane / Gebrannte Creme / Caramelköppli / Creme Brûlée-Glace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 58 / 3-Gang Menü mit Suppe 57*

*4-Gang Menü 69*



## *Menü Olten*

*Enten-Mango-Terrine mit Cole-Slaw-Salat  
an Cumberland Sauce*

*&&&*

*Randen-Cremesuppe mit Meerrettich-Rahm und farbigem Coulis*

*&&&*

*Im Ofen gegarter Schulterspitz vom Weiderind  
mit Markbein und frischen Kräutern  
serviert mit Kartoffel-Kürbispüree und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Schokoladen-Fondant mit pochierter Feige  
und Doppelrahm & Meringues-Glace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 70 / 3-Gang Menü mit Suppe 57  
4-Gang Menü 80*

## *Menü Solothurn*

*Randen-Variation mit mariniertem Mesclun-Salat  
Carpaccio / gepickelt / Mousse*

*&&&*

*Solothurner Weinsuppe mit «Jumi-Sushi»*

*&&&*

*Glacierte Kalbsschulter an Pilzrahmsauce  
serviert mit Süsskartoffel-Püree  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Sorbet*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 64 / 3-Gang Menü mit Suppe 57  
4-Gang Menü 75*



## *Menü Gäu*

*Rauchlachs-Tatar mit Avocados und Sauerrahm*

*&&&*

*Marroni-Cremesuppe mit Amaretto-Schaum*

*&&&*

*Gäuer Schweinsfilet im Speckmantel gebraten an Feigen-Senfsauce  
serviert mit Kräuter-Quarkspätzli  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Warmer Lebkuchen-Pudding  
auf Glühweinsauce mit Rum-Rosinenglace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 74 / 3-Gang Menü mit Suppe 62*

*4-Gang Menü 85*

## *Menü Hammer*

*Poularden-Galantine mit Feigen-Chutney  
und Winznauer Nüsslisalat*

*&&&*

*Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Sesam-Honig-Buchteln*

*&&&*

*Am Stück gebratener SQB-Rinderrücken an Sauce Bearnaise  
serviert mit Kartoffel-Kroketten  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Pochierte Williams-Birne mit Tobleronemousse und Quitten-Sorbet*

*3-Gang Menü mit Vorspeise 89 / 3-Gang Menü mit Suppe 76*

*4-Gang Menü 100*



## *Menü Disteli*

*Crepes-Tarte mit Frischkäse-Mousse  
und Tösstaler Landrauchschinken*

*&&&*

*Winznauer Heusuppe mit Dattel-Speck-Spiesschen*

*&&&*

*Premium-Zander aus Mumpf mit glacierten Perlzwiebeln  
auf Venere-Risotto*

*&&&*

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Steinpilzrahmsauce  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und buntem Marktgemüse*

*&&&*

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

*3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise 90*

*3-Gang Menü mit Suppe 77*

*4-Gang Menü mit kalter und warmer Vorspeise 114*

*4-Gang Menü mit einer Vorspeise und Suppe 101*

*5-Gang Menü 125*



## *Menü Trog*

*Carpaccio von hausgebeiztem Lostallo Swiss-Lachs  
mit Sakura-Kresse und Orangen-Senfsauce*

*&&&*

*Petersilienwurzelsuppe mit Cantadou-Crepes-Roulade*

*&&&*

*Ziegenkäse-Raviolo*

*mit knusprigem Lauch-Heu und Serrano-Rohschinken*

*&&&*

*Am Stück gebratenes SQB- Rindsfilet an Trüffeljus  
serviert mit Weissweinsrisotto und Cironé  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Caramelisierte Mango-Tarte mit Schokoladen-Kokosnuss-Glace*

*3-Gang Menü mit kalter Vorspeise 92*

*3-Gang Menü mit warmer Vorspeise 87*

*3-Gang Menü mit Suppe 79*

*4-Gang Menü mit einer Vorspeise und Suppe 101*

*4-Gang Menü mit kalter und warmer Vorspeise 110*

*5-Gang Menü 124*



## ***Gerichte-Liste***

*Sie dürfen kreativ sein und aus folgenden Gerichten  
Ihr ganz persönliches Wunsch-Menü zusammenstellen*

### ***Kalte Vorspeisen***

<i>Winznauer Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck</i>	<i>13</i>
<i>Winznauer Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>11</i>
<i>Saisonaler Blattsalat mit Mandarinen und gerösteten Nüssen</i>	<i>10</i>
<i>Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Croutons an Kräuter-Joghurt-Dressing</i>	<i>12</i>
<i>Randen-Variation mit mariniertem Mesclun-Salat Carpaccio / gepickelt / Mousse</i>	<i>18</i>
<i>Poularden-Galantine mit Feigen-Chutney und Winznauer Nüsslisalat</i>	<i>24</i>
<i>Rauchlachs-Tatar mit Avocados und Sauerrahm</i>	<i>23</i>
<i>Enten-Mango-Terrine mit Cole-Slaw-Salat an Cumberland-Sauce</i>	<i>23</i>
<i>Carpaccio von hausgebeiztem Lostallo Swiss-Lachs mit Sakura-Kresse und Orangen-Senfsauce</i>	<i>25</i>
<i>Crepes-Tarte mit Frischkäsemousse-Mousse und Tösstaler Landrauchschinken</i>	<i>24</i>





## ***Suppen und warme Vorspeisen***

<i>Pilz-Cremesuppe mit Frischkäse-Crostini</i>	10
<i>Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskern-Krokant</i>	10
<i>Winznauer Heusuppe mit Dattel-Speck-Spiesschen</i>	11
<i>Randen-Cremesuppe mit Meerrettich-Rahm und farbigem Coulis</i>	10
<i>Topinambur-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust</i>	11
<i>Solothurner Weinsuppe mit «Jumi-Sushi» (gepökelttes Rindfleisch)</i>	11
<i>Marroni-Cremesuppe mit Amaretto-Schaum</i>	11
<i>Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Sesam-Honig-Buchteln</i>	11
<i>Petersilienwurzelsuppe mit Cantadou-Crepes-Roulade</i>	12
<i>Ziegenkäse-Raviolo mit knusprigem Lauch-Heu und Serrano-Rohschinken</i>	20
<i>Premium-Zander aus Mumpf auf Venere-Risotto mit glacierten Perlzwiebeln</i>	24



## ***Hauptgerichte***

<i>Gäuer Schweinskarree am Stück gebraten an «Öufi»-Bier-Sauce serviert mit Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Marktgemüse</i>	32
<i>Coq au Vin von der Mägenwiler Poularde mit Perlzwiebeln und Speck serviert mit gemischtem Wildreis und buntem Marktgemüse</i>	31
<i>Solothurner Schmorbraten vom Weiderind mit Piemonteser Rinderspeck serviert mit Steinpilz-Polenta und buntem Marktgemüse</i>	34
<i>Im Ofen gegarter Schulterspitz vom Weiderind mit Markbein und frischen Kräutern serviert mit Kartoffel-Kürbispüree und buntem Marktgemüse</i>	35
<i>Glacierte Kalbsschulter an Pilzrahmsauce serviert mit Süsskartoffel-Püree und buntem Marktgemüse</i>	35
<i>Gäuer Schweinsfilet im Speckmantel gebraten an Feigen-Senfsauce serviert mit Kräuter-Quarkspätzli und buntem Marktgemüse</i>	39
<i>Am Stück gebratener SQB- Rinderrücken an Sauce Bearnaise serviert mit Kartoffel-Kroketten und buntem Marktgemüse</i>	51
<i>Rosa gebratener Kalbsrücken an Steinpilzrahmsauce serviert mit Kräuter-Tagliatelle und buntem Marktgemüse</i>	52
<i>Am Stück gebratenes SQB- Rindsfilet an Trüffeljus serviert mit Weissweinrisotto und Cironé und buntem Marktgemüse</i>	54



## ***Vegetarische Hauptgerichte***

<i>Waldpilzragout im Blätterteigkissen</i>	27
<i>serviert auf Rahmwirsing mit sautierten Schupfnudeln</i>	
<i>Weissweinrisotto mit Winznauer Rande &amp; gebackenem Buure-Weichkäse</i>	28
<i>serviert mit buntem Marktgemüse und gehobelter Belperknolle</i>	
<i>Kürbis-Ravioli mit sautiertem Muscat-Kürbis</i>	28
<i>serviert mit gerösteten Nüssen und gehobeltem Cironé-Käse</i>	

## ***Süssspeisen***

<i>Mascarpone-Marronimousse auf Zwetschgen-Kompott</i>	9
<i>Warmer Orangen-Streuselkuchen mit Zimtglace</i>	10
<i>Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Sorbet</i>	11
<i>Warmer Lebkuchen-Pudding auf Glühweinsauce</i>	12
<i>mit Rum-Rosinenglace</i>	
<i>Caramel «Aarhof»</i>	12
<i>Crème Catalane / Gebrannte Crème / Caramelköpfli / Crème Brûlée-Glace</i>	
<i>Schokoladen-Fondant mit pochierter Feige</i>	12
<i>und Doppelrahm &amp; Meringues-Glace</i>	
<i>Pochierte Williams-Birne mit Tobleronemousse und Quitten-Sorbet</i>	14
<i>Caramelisierte Mango-Tarte mit Schokoladen-Kokosnuss-Glace</i>	13
<i>Dessert-Variation «Aarhof»</i>	14
<i>fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie</i>	



## ***Informationen für Ihren Anlass***

*Alle Menüvorschläge gelten ab 15 Personen, wobei wir sehr froh sind, wenn Sie sich aus kochtechnischen und organisatorischen Gründen auf ein einheitliches Menü einigen; selbstverständlich kann man jederzeit eine vegetarische Alternative anbieten.*

*Bei kleineren Anlässen bis 15 Personen empfehlen wir Ihnen unser „Menü nach Mass“ wobei Sie und Ihre Gäste sich das Menü aus einer auserlesenen Auswahl aussuchen dürfen. Selbstverständlich bieten wir für spezielle Kostformen oder Vegetarier eine Alternative an. Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.*

*Für Firmenanlässe stellen wir Ihnen gerne auch Pauschal-Arrangements zusammen, nach Ihren Wünschen und Budget-Vorgaben.*

*Gerne beraten wir Sie auch persönlich und helfen Ihnen, das passende Menü zusammen zu stellen. Menübesprechungen bitte mit Voranmeldung.*

*Auf unserer Kinderkarte finden Sie die meisten Lieblingsgerichte der Kinder mit Vorspeise, Hauptgerichte und Desserts.*

*Kinder bis 10 Jahre essen bei uns gratis ein Hauptgericht aus unserer Kinderkarte.*

*Selbstverständlich bieten wir unseren kleinen Gästen auch das von Ihnen bestellte Menü in kleinen Portionen an, welches wir mit dem halben Preis verrechnen.*

## ***Tischform und Dekoration***

*In unseren Bankett-Räumlichkeiten bieten wir Bestuhlungen an mit Block-Tischen, runden Tischen oder Tisch-Reihen.*

*Um das Ambiente mit passender Blumen-Dekoration und Kerzen abzurunden, beraten wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch; gerne drucken wir das ausgewählte Menü auf stilvolle Bankett-Menükärtli.*

## ***Ansprechpersonen für Menübesprechungen***

*Herr Thomas Rhiner / Inhaber und Gastgeber*

*info@aarhof.ch*

*oder*

*Herr Gody Vogt / Küchenchef*

*kueche@aarhof.ch*



## *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 Aare-Ufer, 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 Interieur 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*