

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 / Randen / Weisskohl / Kürbis / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

15

Winznauer Nüsslisalat

*Nüsslisalat / Freilande / Kräuter-Croutons / Kürbiskerne
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

16 mit Speck 18

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

29 Hauptgang-Portion 43

Suppe

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Muscat-Kürbis / / Kürbiskern-Krokant / Blätterteigstange

15

Vegetarisches Gericht

Pilz-Risotto

Herbst-Pilze / Marktgemüse / Tomme

36 kleine Portion 30 Vorspeisen-Portion 25



Fischgericht

Pilgrims-Eglifilets aus Ringgenberg

Auf der Haut gebraten / Mandel-Butter

Kräuter-Kartoffeln / Marktgemüse

56 kleine Portion 47

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

Hausgebeizter Gäuer Rehpfeffer

Speck / Perlzwiebeln / Croutons

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

49 kleine Portion 40

Gäuer Rehschnitzel mit Trauben

Glacierte Trauben / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

56 kleine Portion 46



Grilladen

Schweizer Premium-Poulardenbrust

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 Fitnesssteller 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
Gäuer Rehfleisch / Metzgerei Bleicher / Härkingen*

*Pilgrims-Eglifilets / Ringgenberg / Bern / 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

Vermicelles

Marroni-Püree / Kirsch / Meringues / Preiselbeer-Kompott / Schlagrahm

13 kleines Dessert 11

Coupe Nesselrode

Marroni-Püree / Kirsch / Meringues / Vanilleglace / Preiselbeer-Kompott / Schlagrahm

15 kleines Dessert 12

Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

Zwetschgensorbet / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgen-Geist

15 kleines Dessert 12

Maracaibo Schokoladen-Mousse

Dunkles-Schokoladenmousse / Mandel-Bisquit / Cassis-Sorbet

16

Caramelköppli

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm

12

Eiskaffee «Aarhof»

Gerührte Kaffeeglace / Schlagrahm

13 kleines Dessert 10

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 / Zimt

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango

Zwetschgen / Limone