



Herzlich willkommen im Restaurant Aarhof



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

Familie Rhiner und das Aarhof-Team

<i>Salate und kalte Vorspeisen</i>	<i>Seite 2</i>
<i>Suppen / Vegetarische Gerichte / Vegan</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Fischgerichte / Grilladen</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Fleischgerichte</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Wildgerichte</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Platten-Service / Deklaration</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Desserts</i>	<i>Seiten 8&9</i>
<i>Das Team stellt sich vor</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Geschichte</i>	<i>Seiten 11&12</i>

(alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken)



Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat

*Körner / Radieschen / Nüsslisalat / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

Gemischter Salat

*Karotte / Gurke / Sellerie / Randen / Rotkohl / Kürbis / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

16

Winznauer Nüsslisalat

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

17 / mit Speck 19

Herbstsalat mit Rehfilet

Pilze / Rehfilet / Quitten / Preiselbeer-Vinaigrette

27

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

29 / Hauptgang-Portion 45

Carpaccio vom Weiderind

*Weiderind / Steinpilze / Belperknolle / Kürbis-Krokant
kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

28 / Hauptgang-Portion 41



Suppen

Kürbis-Curry-Cremesuppe
Kürbis-Sushi-Rolle / Kürbiskern-Krokant
 16

Steinpilz-Cappuccino
Milchschaum / Steinpilz-Quiche
 17

Vegetarische Gerichte

Pilz-Risotto
Herbst-Pilze / Marktgemüse / Tomme
 37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Kürbis-Ravioli
Winznauer-Muscat-Kürbis / Nüsse / Cranberrys / Belperknolle
 37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Veganes Gericht

Steinpilz-Mezzaluna im Dinkelteig
Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt / Kürbis-Confit / Nüsse
 39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27



Fischgerichte

Genfer Lachsforelle

*Kürbis-Confit / Kürbiskerne / Fermentierter Knoblauch
Schupfnudeln / Rosenkohl-Spinat*

55 / kleine Portion 46

Zeglinger Zander

*Auf der Haut gebraten / Pfifferlinge / Lauch-Zwiebeln
Kräuter-Kartoffeln / Rahm-Wirsing*

58 / kleine Portion 49

Grilladen

Schweizer Premium-Pouardenbrust

42

Gäuer Schweins-Rückensteak

200 gr. 39 / 150 gr. 32

Kalbsschnitzel «Paillard»

180 gr. 54 / 130 gr. 45

SQB- Rindsfilet-Medailon

200 gr. 64 / 150 gr. 52

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



Fleischgerichte

Premium-Poularde mit Pilzen gefüllt

*Schweizer Poulardenbrust / Herbst-Pilze / Kräuter
Schupfnudeln / Rahm-Wirsing*

44

Kalbsleber vom «Bleicher Metzg»

Kalbsleberstreifen / Kräuter / Schalotten / Jus / Kartoffelrösti / Marktgemüse

48 / kleine Portion 40

Kalbs-Geschnetzeltes mit Champignons

Kalbfleischstreifen / Champignons / Kartoffelrösti / Marktgemüse

49 / kleine Portion 41

Original Aarhof Wienerschnitzel

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

54 / kleine Portion 45

Cordon Bleu mit «Jumis» Wildkräuterkäse und Goldschinken

Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Wildkräuter Käse / Schinken

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

Kalbfleisch 56 / Schweinefleisch 41

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm / Tagliatelle / Marktgemüse

56 / kleine Portion 46

Weiderind Entrecôte «Aarhof»

Weiderind-Entrecôte / Kräuterbutter / Kartoffel-Kroketten / Marktgemüse

58 / kleine Portion 48



Wildgerichte aus Schweizer Jagd

Hausgebeizter Gäuer Rehpfeffer

Speck / Perlzwiebeln / Croutons

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

49 / kleine Portion 40

Gäuer Rehgeschnetzelttes mit Pilzen

Herbst-Pilze / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

52 / kleine Portion 43

Gäuer Rehschnitzel mit Trauben

Glacierte Trauben / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

56 / kleine Portion 46

Gäuer Rehrückenfilet mit Holunder

Rosa gebratenes Rehrückenfilet / Holunderbeerensauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

64 / kleine Portion 53



Auf Platte serviert

Ab 2 Personen erhältlich, für Sie am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert:

Châteaubriand

*Am Stück gebratenes SQB-Rindsfilet, nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit grosser Gemüseauswahl und Sauce Béarnaise*

Beilage nach Wahl

*Pommes-Frites / Kartoffelrösti / Kartoffel-Kroketten / Tagliatelle
Trockenreis / Pilz-Risotto / Kräuter-Kartoffeln*

pro Person 78

Gäuer Rehrücken am Stück

*Am Stück gebratener Rehrücken / Pilze / Trauben / Cognac-Wildrahmsauce / Preiselbeeren
Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Kürbis / Rahmwirsing / Apfel / Birne*

Beilage nach Wahl

Butterspätzli / Schupfnudeln / Pilz-Risotto

pro Person 79

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

Brot / Bäckerei Vögeli / Hügendorf

Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt

Lachsforelle / Dyhrberg / Genf / Zucht

Zander / Zeglingen / Basel-Land / Zucht

Schweizer Freiland Eier / Wangen b. Olten

Allergene

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team auf Anfrage gerne.
Alle Gerichte enthalten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen.*



Desserts

Vermicelles

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

14 / kleines Dessert 12

Coupe Nesselrode

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

16 / kleines Dessert 13

Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

Zwetschgensorbet / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgen-Geist

16 / kleines Dessert 13

Maracaibo Schokoladen-Mousse

Dunkles-Schokoladenmousse / Baumkuchen-Biskuit / Quitten-Sorbet

17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

17

Auswahl an Schweizer Käse

Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi»

OMOSO-Rinderwurst / Gewürz-Honig

Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigensenf

19 / kleine Portion 15

Dessertwein

«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.

Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM

1 dl 9



Desserts

Caramelköppli

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm

14

Meringues Glace

Emmentaler Meringues / Vanilleglace / Schokoladenglace / Früchte / Schlagrahm

15

Coupe Dänemark

Vanilleglace / heisse Schokoladensauce / Schlagrahm

15 / kleines Dessert 12

Eiskaffee «Aarhof»

Gerührte Kaffeeglace / Schlagrahm

15 / kleines Dessert 12

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 / Maple-Walnut

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango

Hausgemachtes Quitten-Sorbet / Zwetschgen / Limone

Für unsere jungen Gäste

Kleiner Eisbär

*Eine Kugel Glace nach deinem Wunsch
Farbige Schokoladen-Perlen / Schlagrahm*

6



Schön, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!



Familie Nadja & Thomas Rhiner
Inhaber & Gastgeber

Gody Vogt
Eidg. Dipl. Küchenchef

Severin Häfliger
Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

Leah Civatti
Chef de partie Entremetier

Tim Christen
Kochlehrling 3. Lehrjahr

Daniel Houcken
Kochlehrling 2. Lehrjahr

Nevio Fellmann
Kochlehrling 1. Lehrjahr

Pirathapan Alagathurai
Office-Mitarbeiter

Heidi Rhiner
Dekoration & Ambiente

Alisha Fillinger
Restaurantfachfrau EFZ

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Florence Schachner
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Carina Meier
Refa-Lehrling 2. Lehrjahr

Mirjam Oehler
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.