



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>Platten-Service / Deklaration</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Desserts</i>	<i>Seiten 7&8</i>
<i>Das Team stellt sich vor</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Geschichte</i>	<i>Seiten 10&11</i>

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



Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat

*Körner / Radieschen / Kresse / Portulak / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

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

Gebeizte Lachsforelle mit grünem Spargel

*Hausgebeizte Genfer Lachsforelle / Grünspargel
Senf-Dillsauce / Frühlingssalat / Brioche*

26

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

29 Hauptgang-Portion 43

Carpaccio vom Weiderind

*Weiderind / Grünspargel / Belper-Knolle / Bärlauch-Pesto
kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

28 Hauptgang-Portion 41



Suppen

Zweifarbige Spargelcremesuppe

Weisser und grüner Spargel / Spargel-Stroh / Blätterteig-Krapfen

15

Cappuccino von Frühlingszwiebeln

Frühlingszwiebel-Cremesuppe / Milchschaum / Rauchlachs-Strudel

16

Kalbsschwanz-Essenz

Kalbsschwanz-Kraftbrühe / Sherry / gefüllter Pfannkuchen

17

Vegetarische Gerichte

Frühlingszwiebel-Risotto

Weissweinrisotto / Frühlingszwiebel / Marktgemüse / gebackener Tomme-Käse

35 / kleine Portion 29 / Vorspeisen-Portion 25

Spargelravioli

Spargel-Teigtaschen / gebratener Grünspargel / Sauerampfer / Cironé / Spargel-Stroh

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Veganes Gericht

Auberginen-Mezzaluna im Kurkuma-Teig

Auberginen-Teigtaschen / Auberginen-Kaviar / Tomaten-Confit / Chips

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26



Fischgerichte

Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo

*Auf der Haut gebraten / Sauerampfer / rote Röstzwiebel
Frühlingszwiebel-Risotto / gebratener Grünspargel*

54 kleine Portion 45

Pilgrims-Eglifilets aus Ringgenberg

*Auf der Haut gebraten / Erbsen / Morcheln
Kräuter-Kartoffeln / buntes Marktgemüse*

56 kleine Portion 47

Grilladen

Schweizer Premium-Poulardenbrust

35

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*



Fleischgerichte

Premium-Poularde mit Morcheln gefüllt

*Schweizer Poulardenbrust / Morcheln / Kräuter
Frühlingszwiebel-Risotto / gebratener Grünspargel*

38

Kalbsleber vom «Bleicher Metzg»

Kalbsleberstreifen / Kräuter / Schalotten / Jus / Kartoffelrösti / Marktgemüse

45 kleine Portion 38

Kalbs-Geschnetzeltes mit Champignons

Kalbfleischstreifen / Champignons / Kartoffelrösti / Marktgemüse

48 kleine Portion 40

Original Aarhof Wienerschnitzel

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

52 kleine Portion 43

Cordon Bleu mit «Jumis» Appenberg-Mutschli und Goldschinken

*Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Appenberg-Mutschli / Kochschinken
Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone*

Kalbfleisch 54 Schweinefleisch 39

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

Kalbsfilet mit Morcheln

*Rosa gebratenes Kalbsfilet / Morchelrahmsauce
Frühlingszwiebel-Risotto / gebratener Grünspargel*

62 kleine Portion 52



Auf Platte serviert

Ab 2 Personen erhältlich, für Sie am Tisch tranchiert und Ihnen 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, Neue Bratkartoffeln, Kartoffelrösti, Tagliatelle,
Trockenreis, Frühlingszwiebel-Risotto / Kräuter-Kartoffeln*

pro Person 75

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.*

*Pilgrims-Eglifilets / Ringgenberg / Bern / Zucht
Lachsforelle / Genf / Dyrberg / Zucht
Swiss-Lachs, Lostallo / Graubünden / 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.*



Desserts

Portion Erdbeeren

Erdbeeren / Zitronensaft / Pfefferminze

13 kleines Dessert 10

mit Schlagrahm 2

Coupe Romanoff

Vanilleglace / Erdbeerglace / Erdbeeren / Schlagrahm

15 kleines Dessert 12

Rhabarbersorbet mit Rhubarb & Ginger-Liqueur

Hausgemachtes Rhabarbersorbet / Rhabarber-Gin

15 kleines Dessert 12

Weisses Schokoladenmousse

Pistazien-Bisquit / Erdbeer-Gelee / Rhabarbersorbet

16

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

16

Auswahl an Schweizer Käse

Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi»

Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigensenf

19 kleine Portion 15

Dessertwein

«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.

Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM

1 dl 8



Desserts

Caramelköppli

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm

12

Meringues Glace

Emmentaler Meringues / Vanilleglace / Erdbeerglace / Früchte / Schlagrahm

14

Coupe Dänemark

Vanilleglace / heisse Schokoladensauce / Schlagrahm

14 kleines Dessert 11

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 / Erdbeer / Pistache

Sorbets

Limone / Cassis / Passion Fruit & Mango

Hausgemachtes Rhabarbersorbet

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

Heidi Rhiner
Dekoration & Ambiente

Severin Häfliger
Chef de partie Garde-Manger

Vanessa Blum
Stellvertretung

Leah Civatti
Chef de partie Entremetier

Alisha Fillinger
Restaurationsfachfrau

Nicolas Prinz
Kochlehrling 3. Lehrjahr

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Timo Schärer
Kochlehrling 3. Lehrjahr

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Tim Christen
Kochlehrling 1. Lehrjahr

Lena Hengartner
Refa-Lehrling 3. Lehrjahr

Pirathapan Alagathurai
Office-Mitarbeiter

Leni Weibel
Refa-Lehrling 2. 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 Kalbsleberli, 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, 08.00 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.