



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 Bio-Lachsforelle mit grünem Spargel

*Hausgebeizte Nadler`s Bio-Lachsforelle aus Rohr / Grünspargel
Senf-Dillsauce / Frühlingssalat / Brioche*

28 Hauptgang-Portion 41

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

Weisse Spargelcremesuppe

Spargel-Stroh / Grünspargel-Krapfen

16

Cappuccino von Brunnenkresse

Brunnenkresse-Cremesuppe / Milchschaum / Frischkäse-Bonbon

16

Vegetarische Gerichte

Bärlauch-Risotto

Weissweinrisotto / Bärlauch-Pesto / Frühlingsgemüse / Büffel-Mozzarella

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Spargel-Ravioli

Grüne Spargel-Rondellen / gebratener Grünspargel / Sauerampfer / Cironé / Spargel-Stroh

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Veganes Gericht

Auberginen-Mezzaluna

Auberginen-Teigtaschen / Auberginen-Kaviar / Peperoni-Confit / Chips

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27



Fischgerichte

Saiblingsfilet aus Chamby

*Auf der Haut gebraten / Peperoni-Confit / Frühlingszwiebel
Bärlauch-Risotto / gebratener Grünspargel*

52 kleine Portion 44

Zeglinger Zander

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

58 kleine Portion 49

Grilladen

Schweizer Premium-Pouardenbrust

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*



Fleischgerichte

Premium-Poularde mit Morcheln gefüllt

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

44

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-Käse und Goldschinken

*Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Appenberg-Käse / 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

Kalbsrücken mit Morcheln

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak / Morchelrahmsauce
Bärlauch-Risotto / gebratener Grünspargel*

60 kleine Portion 50



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
Kartoffel-Kroketten / Bärlauch-Risotto / Kräuter-Kartoffeln / Trockenreis
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.*

*Nadler`s Bio-Lachsforelle / Rohr / Aargau / Zucht
Saibling / Chamby-Montreux / Waadt / 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

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

Stracciatella-Schokoladenmousse

Schokoladen-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»

OMOSO-Rinderwurst / Gewürzhonig

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

14 kleines Dessert 11

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 Rhiner, Inhaber & Gastgeber

Gody Vogt
Eidg. Dipl. Küchenchef

Severin Häfliger
Chef de partie Garde-Manger / Patissier

Leah Civatti
Chef de partie Entremetier

Tim Christen
Kochlehrling 2. Lehrjahr

Daniel Houcken
Kochlehrling 1. Lehrjahr

Pirathapan Alagathurai
Office-Mitarbeiter

Heidi Rhiner
Dekoration & Ambiente

Alisha Fillinger
Restaurationsfachfrau

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Leni Weibel
Refa-Lehrling 3. Lehrjahr

Carina Meier
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.