

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

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

11

Gemischter Salat

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

14

Winznauer Nüsslisalat

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

15 mit gebratenem Speck 17

Herbstsalat mit Rehfilet

Pilze / rosa gebratenes Rehfilet / Quitten / Preiselbeer-Vinaigrette

24

Hausgebeizter Swiss-Lachs

Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo / Randen / Meerrettich / Kresse / Brioche

26

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

28 Hauptgang-Portion 42

Carpaccio vom Weiderind

Weiderind / Steinpilze / kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof / Belper-Knolle

27 Hauptgang-Portion 39



Suppen

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Muscat-Kürbis / Schweizer Ingwer / Kürbiskern-Krokant / Kürbiskern-Buchteln

14

Steinpilz-Cappuccino

Sautierte Steinpilze / Milchschaum / Steinpilz-Strudel

15

Wild-Essenz mit Pfannkuchen

Wildfleisch-Kraftbrühe / Sherry / mit Wildfleisch gefüllter Pfannkuchen

16

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Ravioli

Muscat-Kürbis / geröstete Nüsse / Belperknolle

33 *kleine Portion* 28 *Vorspeisen-Portion* 24

Pilzragout im Blätterteig

Blätterteig-Halbmond / Pilze / Kräutersauce / Schupfnudeln / Rahmwirsing

35 *kleine Portion* 29 *Vorspeisen-Portion* 25



Fischgerichte

Saiblingsfilet

*Auf der Haut gebraten / Violetter Senf / rotes Zwiebel-Confit
Schupfnudeln / Rahmwirsing*

48 kleine Portion 43

Mumpfer Premium-Zander

*Auf der Haut gebraten / Meerrettich / Lardo / Croutons
Pilz-Risotto / glacierte Randen*

54 kleine Portion 45

Grilladen

Mägenwiler Poulardenbrust

32

Gäuer Schweinsrückensteak

200 gr. 36 150 gr. 29

Kalbsschnitzel «Paillard»

180 gr. 51 130 gr. 42

SQB- Rindsfilet-Medailon

200 gr. 59 150 gr. 49

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



Fleischgerichte

Mägenwiler Poularde mit Pilzen gefüllt

Pouardenbrust / Pilze / Butterspätzli / Marktgemüse

36

Kalbsleber vom «Bleicher Metzg»

Kalbsleberstreifen / Kräuter / Schalotten / Jus / Kartoffelrösti / Marktgemüse

44 kleine Portion 37

Kalbs-Geschnetzeltes mit Champignons

Kalbfleischstreifen / Champignons / Kartoffelrösti / Marktgemüse

46 kleine Portion 39

Original Aarhof Wienerschnitzel

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

51 kleine Portion 42

Cordon Bleu mit «Jumis» Emmentaler Käse und Goldschinken

Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Emmentaler-Käse / Kochschinken

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

Kalbfleisch 53 Schweinefleisch 38

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm / Tagliatelle / Marktgemüse

52 kleine Portion 43

Weiderind Entrecôte «Aarhof»

Weiderind-Entrecôte / Kräuterbutter / Kartoffel-Kroketten / Marktgemüse

55 kleine Portion 45



Wildgerichte aus Schweizer Jagd

Hausgebeizter Gäuer Rehpfeffer

Speck / Perlzwiebeln / Croutons

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

48 kleine Portion 39

Gäuer Rehgeschnetzeltes mit Pilzen

Pilze / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

49 kleine Portion 40

Gäuer Rehschnitzel mit Trauben

Glacierte Trauben / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

54 kleine Portion 44

Gäuer Rehrückenfilet mit Holunder

Rosa gebratenes Rehrückenfilet / Holunderbeerensauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

58 kleine Portion 47



Auf Platte serviert

*Die folgenden Gerichte sind ab 2 Personen erhältlich,
sie werden für Sie am Tisch tranchiert und Ihnen in zwei Gängen serviert.*

Châteaubriand

*Am Stück gebratenes SQB-Rindsfilet, nach Ihrem Wunsch gebraten
Grosse Gemüseauswahl / Sauce Béarnaise*

Beilage nach Wahl

*Pommes-Frites / Kartoffel-Kroketten / Tagliatelle / Schupfnudeln
Butterspätzli / Trockenreis / Pilz-Risotto / Kartoffelrösti*

pro Person 72

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 76

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

Swiss-Alpin-Lachs / Lostallo / Graubünden / Zucht

Zander / Premium-Zander Schönegg / Mumpf / Aargau / Zucht

Saibling / Montreux Riviera / Waadt / 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

Zweifarbige Schokoladen-Mousse mit Quitte

Toblerone / Baumkuchen / Quitten-Sorbet / Quitten-Chips

15

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

15

Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

Zwetschgensorbet / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgen-Geist

14 kleines Dessert 11

Auswahl an Schweizer Käse

Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi»

Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigensenf

18 kleine Portion 14

Dessertwein

«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.

Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM

1 dl 8



Desserts

Caramelköpfl

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm

11

Meringues Glace

Emmentaler Meringues / Vanilleglace / Schokoladenglace / Schlagrahm / Früchte

13

Coupe Dänemark

Vanilleglace / heisse Schokoladensauce / Schlagrahm

13 kleines Dessert 10

Eiskaffee «Aarhof»

Gerührte Kaffeeglace / Schlagrahm

12 kleines Dessert 9

Glace nach Wahl

Rahmglace oder Sorbets nach Wahl mit frischen Früchten garniert

1 Kugel 5 / 2 Kugeln 9 / 3 Kugeln 12 / mit Schlagrahm 1.50

Unsere Aromen

Rahmglace

Vanille / Chocolat / Mocca / Walnuss / Blueberry-Cheesecake

Sorbets

Limone / Cassis / Passion Fruit & Mango / Zwetschgen / Quitten

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
Küchenchef

Heidi Rhiner
Dekoration & Ambiente

Severin Häfliger
Chef de partie Garde-Manger

Vanessa Blum
Stellvertretung

Marcia Annaheim
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

Tenzin Dogtchü
Office-Mitarbeiter

Leni Weibel
Refa-Lehrling 2. Lehrjahr

Andrea Vogt
sowie zahlreiche Aushilfen
& Teilzeit-Mitarbeiter



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 Aareufer, 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.



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*

Video-Überwachung: bitte beachten Sie, dass ein Teil unserer Räume videoüberwacht wird; diese Überwachung dient der Sicherheit und wird vorwiegend in der Nacht eingesetzt.