

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>Platten-Service / Deklaration</i>
<i>Seite 7 &amp; 8</i>	<i>Desserts</i>
<i>Seite 9</i>	<i>Das Team stellt sich vor</i>
<i>Seite 10 &amp; 11</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 / Kohlraben / 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

### ***Dallenwiler Ziegenkäse***

*Gewürz-Honig / Blattsalat / Dattel-Chutney*

23

### ***Rauchfisch-Variation von Lachsforelle, Felchen und Forelle***

*Mousse / Tatar / Bonbon / Espro / Orangen-Senf / Kräuter-Moos*

27

### ***Rinds-Tatar «Aarhof»***

*Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter*

28 Hauptgang-Portion 42

### ***Carpaccio vom Weiderind***

*Weiderind / Kräuterseitling /  
kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof / Belper-Knolle*

27 Hauptgang-Portion 39



## *Suppen*

### ***Cappuccino von der Winznauer Heusuppe***

*Milchschaum / Bio-Heu / Salsiz / Blüten*

14

### ***Solothurner Weissweinsuppe***

*Randen-Krapfen / Kümmel-Grissini*

15

### ***Ochsenschwanz-Essenz mit Pilz-Maultaschen***

*Ochsenschwanz-Kraftbrühe / Sherry / Trüffel*

16

## *Vegetarische Gerichte*

### ***Randen-Risotto mit blauem Schnee***

*Kräuterseitlinge / Baby-Rande / Blauschimmelkäse / Wintergemüse*

33 kleine Portion 28 Vorspeisen-Portion 24

### ***Artischocken-Triangoli***

*Winterspinat / Artischocken / Dörrtomaten / gelbe Peperonata*

35 kleine Portion 29 Vorspeisen-Portion 25



## ***Fischgerichte***

### ***Genfer Lachsforellen-Medaillon***

*Kurz gebraten / Wasabi / Brioche / Kräuter  
Randen-Risotto / Winterspinat*

*52 kleine Portion 43*

### ***Eglifilets aus dem Tropenhaus Frutigen***

*Auf der Haut gebraten / Petersilienwurzel  
Petersilien-Kartoffeln / buntes Marktgemüse*

*54 kleine Portion 45*

## ***Grilladen***

### ***Mägenwiler Poulardenbrust***

*32*

### ***Gäuer Schweins-Rückensteak***

*200 gr. 36 150 gr. 29*

### ***Kalbsschnitzel «Paillard»***

*180 gr. 51 130 gr. 42*

### ***SQB- Rindsfilet-Medaillon***

*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***

### ***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 «Aetti's-Käse» von Jumi und Goldschinken***

*Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Aetti's-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

### ***Rosa gebratenes Kalbsfilet mit konfierten Kumquats***

*Whisky-Sauce / Orangen-Reis / Marktgemüse*

56 kleine Portion 46

### ***SQB- Rindsfilet-Medaillon mit Trüffel***

*Trüffeljus / Trüffelkruste / Trüffel-Kartoffelpüree / Winterspinat / Karotte*

58 kleine Portion 48



## ***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  
Grosse Gemüseauswahl / Sauce Béarnaise*

### ***Beilage nach Wahl***

*Pommes-Frites / Kartoffel-Kroketten / Tagliatelle / Petersilien-Kartoffeln  
Trockenreis / Randen-Risotto / Kartoffelrösti / Trüffel-Kartoffelpüree*

*pro Person 72*

## ***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*

*Felchen und Forelle geräuchert / Dyhrberg / Solothurn / Wild / Zucht*

*Eglifilets / Frutigen / Bern / Zucht*

*Lachsforelle frisch und geräuchert / Genf / Dyhrberg / 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**

### **Rumtopf mit Vanille**

*Eingelegte Früchte / Rum / Vanille-Glace / Schlagrahm*

13 kleines Dessert 11

### **Apfelstrudel mit Zimt**

*Boskop-Apfel / Nüsse / Weinbeeren / Vanille-Sauce / Zimtglace / Schlagrahm*

15

### **Schokoladen-Praliné-Mousse mit Passionsfrucht**

*Mandel-Krokant / Rouladen-Biskuit / Passionsfrucht-Sorbet / Passionsfrucht-Granité*

15

### **Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern** (ca. 15 Minuten)

*Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm*

15

### **Blutorangensorbet mit Grand-Marnier**

*Blutorangensorbet / Orangen-Kompott / Orangen-Likör*

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 / Zimt / Pistache*

#### ***Sorbets***

*Limone / Cassis / Passion Fruit & Mango / Blutorangen*

## ***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

**Pirathapan Alagathurai**  
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 Interieur 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.*