



Herzlich willkommen im Restaurant Aarhof



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

Familie Rhiner und das Aarhof-Team

Aktuelles aus der Aarhof-Küche

*Finden Sie nachfolgend einige Gerichte aus unserer Speisekarte,
welche wir frisch und zügig für Sie zubereiten können*



Salate und kalte Vorspeisen

Gemischter Salat

*Karotte / Gurke / Sellerie / Peperoni / Mais / Blumenkohl / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

16

Frühlingssalat mit Bärlauch und Spargel

*Freilandeier / Bärlauch-Croutons / Grünspargel / Schlossberger Käse / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

17 / mit Speck 19

Dallenwiler-Ziegenkäse mit Rhabarber-Chutney

Frühlingssalat / Gewürzhonig / Baguette-Chips / Balsamico-Dressing

24

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

31 / Hauptgang-Portion 46

Suppe

Weisse Spargel-Cremesuppe

Spargel-Stroh / Sauerampfer-Quiche

17

Vegetarisches Gericht

Frühlingzwiebel-Risotto

Frühlingsgemüse / Gebackene Frühlingzwiebel / Belperknolle / Bärlauch-Sauce

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26



Fischgericht

Auf der Haut gebratene Eglifilets «La Perche Löe»
Erbsen / Frischer Knoblauch / Glacierte Radieschen / Bärlauch-Sauce
Kräuter-Kartoffeln / Buntes Spargel-Gemüse
 62 / kleine Portion 52

Fleischgerichte

Kalbsleber vom «Bleicher Metzg»
Kalbsleberstreifen / Kräuter / Schalotten / Jus / Kartoffelrösti / Marktgemüse
 49 / kleine Portion 41

Original Aarhof Wienerschnitzel
Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone
 56 / kleine Portion 46

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»
SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm / Tagliatelle / Marktgemüse
 58 / kleine Portion 48

Weiderind Entrecôte «Aarhof»
Weiderind-Entrecôte / Kräuterbutter / Neue Bratkartoffeln / Marktgemüse
 59 / kleine Portion 49

Kalbsfilet mit frischen Morcheln
Rosa gebratenes Kalbsfilet / Morchelsauce / Erbsen
Frühlingszwiebel-Risotto / Buntes Spargel-Gemüse
 66 / kleine Portion 55



Grilladen

Gäuer Schweins-Rückensteak

200 gr. 39 / 150 gr. 32

Kalbsschnitzel «Paillard»

180 gr. 56 / 130 gr. 46

Weiderind-Entrecôte

200 gr. 59 / 150 gr. 49

SQB-Rindsfilet-Medailon

200 gr. 65 / 150 gr. 54

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

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*

*Brot / Bäckerei Vögeli / Hügendorf
Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt*

*Genfer Lachsforelle / Dyhrberg / Balsthal / Zucht
Eglifilets / Raron / Wallis / 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.
Alle Gerichte enthalten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen.*



Desserts

Portion Erdbeeren

Erdbeeren / Zitronensaft / Pfefferminze
 14 / kleines Dessert 11
 mit Schlagrahm 2

Coupe Romanoff

Vanilleglace / Erdbeerglace / Erdbeeren / Schlagrahm
 15 / kleines Dessert 12

Caramelköpfli

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm
 14

Eiskaffee «Aarhof»

Gerührte Kaffeeglace / Schlagrahm
 15 / kleines Dessert 12

Rhabarbersorbet mit Rhubarb & Ginger-Liqueur

Hausgemachtes Rhabarbersorbet / Rhabarber-Gin
 16 kleines Dessert 13

Zweifarbige Toblerone-Mousse im Baumkuchenmantel

Weisse- und dunkle Toblerone-Mousse / Passionsfrucht & Mango Sorbet / Passionsfrucht-Gelee
 18

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 / Pistazien

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango
Rhabarber / Limone



Schön, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!



Familie Rhiner, Inhaber & Gastgeber

Heidi Rhiner
Dekoration & Ambiente

Alisha Fillinger
Restaurantfachfrau / Stellvertretung

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Sandra Müller
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Carina Meier
Refa-Lernende 3. Lehrjahr

Mirjam Oehler
Refa- Lernende 2. Lehrjahr

Lucy Reinhard
Refa- Lernende 1. Lehrjahr

Gody Vogt
Eidg. Dipl. Küchenchef / Stellvertretung

Timo Schärer
Chef de partie Entremetier

Fatma Polat
Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

Daniel Houcken
Koch-Lernender 3. Lehrjahr

Nevio Fellmann
Koch-Lernender 2. Lehrjahr

Laura Lämmle
Koch-Lernende 1. Lehrjahr

Pirathapan Alagathurai
Office-Mitarbeiter



Restaurant 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.