

AARHOF



OLTEN

## ***Festtags- und Weihnachtsmenüs*** ***Herbst-Winter 2019***

*Für Gruppen ab 20 Personen*

### ***Der Apéritif***

#### *Variante 1*

*Knabber-Snacks mit: Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und geröstete Nüsse*

*Fr 5.00 pro Person*

#### *Variante 2*

*Knabber-Snacks mit: Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und geröstete Nüsse*

*Mini-Sandwiches-Brötli mit Fleisch und Käse gefüllt*

*Gebackene Okara-Bällchen an Sweet-Chili Sauce*

*Gefülltes Blätterteig-Gebäck*

*Fr 12.50 pro Person*

#### *Variante 3*

*Knabber-Snacks mit: Pommes-Chips, Salzgebäck, Grissini und geröstete Nüsse*

*Polarbrot mit Rauchlachs und Meerrettich*

*Crostini mit Thunfisch / Beef-Tatar / Ei*

*Dattel-Speck-Spiesschen*

*Mini-Cornets mit geräucherter Entenbrust*

*Hausgemachte Gemüse-Käse-Quiche*

*Fr 17.50 pro Person*



*Finden Sie nachfolgend unsere sorgfältig komponierten Menüs; selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der Menüs austauschen oder anders miteinander kombinieren – ganz wie es Ihnen beliebt.*

*Wenn Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen möchten, können Sie dies an Hand der Gerichte-Liste tun, welche Sie im Anschluss an die Menüs finden.*

*Bei der Menüzusammenstellung berücksichtigen wir auch jederzeit Ihre Wünsche und Anregungen; selbstverständlich dürfen Sie uns allfällige Menüänderungen auf Grund von Allergien jederzeit noch melden.*

*Bitte beachten Sie, dass wir aus kochtechnischen- und organisatorischen Gründen für Gruppen jeweils nur ein einheitliches Menü anbieten, selbstverständlich mit einer vegetarischen Variante.  
Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf die Menübesprechung.*

## *Menü Säli*

*Saisonaler Blattsalat mit Mandarinen und gerösteten Nüssen*

*&&&*

*Kürbis-Cremesuppe mit Amaretto*

*&&&*

*Coq au Vin von der Mägenwiler Poularde mit Perlzwiebeln und Speck  
serviert mit gemischtem Wildreis  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Mascarpone-Marronimousse auf Zwetschgen-Kompott*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 42.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 42.00*

*4-Gang Menü Fr 51.00*

AARHOF



OLTEN

## *Menü Aare*

*Trimbacher Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck*

*&&&*

*Pilz-Cremesuppe mit Frischkäse-Crostini*

*&&&*

*Gäuer Schweinskarree in der Gewürzkruste gebraten  
serviert mit Kartoffel-Lauch-Gratin  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Warmer Orangen-Streuselkuchen mit Schokoladenglace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 50.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 48.00*

*4-Gang Menü Fr 59.00*

## *Menü Frohburg*

*Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Croutons  
an Kräuter-Joghurt-Dressing*

*&&&*

*Topinambur-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust*

*&&&*

*Solothurner Schmorbraten vom Weiderind mit Piemonteser Rinderspeck  
serviert mit Steinpilz-Polenta  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Caramel «Aarhof»*

*Crème Catalane / Gebrannte Crème / Caramelköpflli / Crème Brûlée-Glace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 52.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 51.00*

*4-Gang Menü Fr 62.00*



## *Menü Olten*

*Armagnac-Pastete mit zweierlei Sellerie-Salat  
an Cumberland Sauce*

*&&&*

*Randen-Cremesuppe mit Meerrettich-Rahm und farbigem Coulis*

*&&&*

*Im Ofen gegarter Schulterspitz vom Weiderind mit Markbein und frischen Kräutern  
serviert mit Kartoffel-Kürbispüree  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Schokoladen-Fondant mit pochierter Feige  
und Doppelrahm & Meringues-Glace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 65.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 52.00*

*4-Gang Menü Fr 74.00*

## *Menü Solothurn*

*Marinierter Mesclun-Salat mit frisch gebackener Gemüse-Käse-Quiche*

*&&&*

*Solothurner Weinsuppe mit Randen-Krapfen*

*&&&*

*Glacierte Kalbsschulter an Pilzrahmsauce  
serviert mit Süsskartoffel-Püree  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Sorbet*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 58.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 52.00*

*4-Gang Menü Fr 68.00*



## *Menü Gäu*

*Rauchlachs-Tatar mit Avocados und Sauerrahm*

*&&&*

*Marroni-Cremesuppe mit Amaretti-Schaum*

*&&&*

*Gäuer Schweinsfilet im Speckmantel gebraten an Feigen-Senfsauce  
serviert mit Kräuter-Quarkspätzli  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Warmer Lebkuchen-Pudding  
auf Glühweinsauce mit Rum-Rosinenglace*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 70.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 58.00*

*4-Gang Menü Fr 80.00*

## *Menü Hammer*

*Geflügelleber-Parfait mit Feigen-Chutney  
und Trimbacher Nüsslisalat*

*&&&*

*Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Sesam-Honig-Buchteln*

*&&&*

*Am Stück gebratener SQB- Rinderrücken an Kräuter-Pfefferschaum Sauce  
serviert mit Kartoffel-Galetten  
und buntem Marktgemüse*

*&&&*

*Überbackenes Tobleronemousse-Törtchen mit Quitten-Granité*

*3-Gang Menü mit Vorspeise Fr 80.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 70.00*

*4-Gang Menü Fr 90.00*



## Menü Disteli

*Ziegenkäse-Mousse auf marinierten Randen mit gebratenem Wachtel-Kotelette*  
 &&&

*Trimbacher Heusuppe mit Dattel-Speck-Spiesschen*  
 &&&

*Pochierte Saiblings-Roulade auf Venere-Risotto mit würziger Avocados-Creme*  
 &&&

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Steinpilzrahmsauce*  
*serviert mit Kräuter-Pappardelle und buntem Marktgemüse*  
 &&&

*Caramelisierte Mango-Tarte mit Schokoladen-Kokosnuss-Glace*

*3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise Fr 79.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 69.00*

*4-Gang Menü mit kalter und warmer Vorspeise Fr 98.00*

*4-Gang Menü mit einer Vorspeise und Suppe Fr 88.00*

*5-Gang Menü Fr 107.00*

## Menü Trog

*Carpaccio von hausgebeiztem Lostallo Swiss-Lachs*  
*mit Sakura-Kresse und Orangen-Senfsauce*  
 &&&

*Zweifarbige Petersilienwurzelsuppe mit gebackenem Cantadou-Strudel*  
 &&&

*Ziegenkäse-Ravioli mit knusprigem Lauch-Heu und Serrano-Rohschinken*  
 &&&

*Am Stück gebratenes SQB- Rindsfilet an Trüffeljus*  
*serviert mit Weissweinrisotto und Cironé und buntem Marktgemüse*  
 &&&

*Dessert-Variation «Aarhof»: fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

*3-Gang Menü mit kalter oder warmer Vorspeise Fr 86.00*

*3-Gang Menü mit Suppe Fr 77.00*

*4-Gang Menü mit einer Vorspeise und Suppe Fr 97.00*

*4-Gang Menü mit kalter und warmer Vorspeise Fr 106.00*

*5-Gang Menü Fr 115.00*



## ***Gerichte-Liste***

*Sie dürfen kreativ sein und aus folgenden Gerichten  
Ihr ganz persönliches Wunsch-Menü zusammenstellen:*

### ***Kalte Vorspeisen***

<i>Trimbacher Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Trimbacher Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr 9.50</i>
<i>Saisonaler Blattsalat mit Mandarinen und gerösteten Nüssen</i>	<i>Fr 8.50</i>
<i>Bunt gemischter Salat mit Sprossen und Croutons an Kräuter-Joghurt-Dressing</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Marinierter Mesclun-Salat mit frisch gebackener Gemüse-Käse-Quiche</i>	<i>Fr 16.00</i>
<i>Geflügelleber-Parfait mit Feigen-Chutney und Trimbacher Nüsslisalat</i>	<i>Fr 20.00</i>
<i>Rauchlachs-Tatar mit Avocados und Sauerrahm</i>	<i>Fr 22.00</i>
<i>Armagnac-Pastete mit zweierlei Sellerie-Salat an Cumberland Sauce</i>	<i>Fr 22.00</i>
<i>Carpaccio von hausgebeiztem Lostallo Swiss-Lachs mit Sakura-Kresse und Orangen-Senfauce</i>	<i>Fr 22.00</i>
<i>Ziegenkäse-Mousse auf marinierten Randen mit gebratenem Wachtel-Kotelette</i>	<i>Fr 24.00</i>



## *Suppen und warme Vorspeisen*

<i>Pilz-Cremesuppe mit Frischkäse-Crostini</i>	<i>Fr 9.00</i>
<i>Kürbis-Cremesuppe mit Amaretto</i>	<i>Fr 9.00</i>
<i>Trimbacher Heusuppe mit Dattel-Speck-Spiesschen</i>	<i>Fr 9.00</i>
<i>Randen-Cremesuppe mit Meerrettich-Rahm und farbigem Coulis</i>	<i>Fr 9.00</i>
<i>Topinambur-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Solothurner Weinsuppe mit Randen-Krapfen</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Marroni-Cremesuppe mit Amaretti-Schaum</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Sesam-Honig-Buchteln</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Zweifarbige Petersilienwurzelsuppe mit gebackenem Cantadou-Strudel</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Ziegenkäse-Ravioli mit knusprigem Lauch-Heu und Serrano-Rohschinken</i>	<i>Fr 19.00</i>
<i>Pochierte Saiblings-Roulade auf Venere-Risotto mit würziger Avocados-Creme</i>	<i>Fr 20.00</i>





## **Hauptgerichte**

<i>Gäuer Schweinskarree in der Gewürzkruste gebraten serviert mit Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 29.00</i>
<i>Coq au Vin von der Mägenwiler Poularde mit Perlzwiebeln und Speck serviert mit gemischtem Wildreis und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 25.00</i>
<i>Solothurner Schmorbraten vom Weiderind mit Piemonteser Rinderspeck serviert mit Steinpilz-Polenta und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 30.00</i>
<i>Im Ofen gegarter Schulterspitz vom Weiderind mit Markbein und frischen Kräutern serviert mit Kartoffel-Kürbispüree und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 32.00</i>
<i>Glacierte Kalbsschulter an Pilzrahmsauce serviert mit Süsskartoffel-Püree und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 32.00</i>
<i>Gäuer Schweinsfilet im Speckmantel gebraten an Feigen-Senfsauce serviert mit Kräuter-Quarkspätzli und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 38.00</i>
<i>Am Stück gebratener SQB- Rinderrücken an Kräuter-Pfefferschaum Sauce serviert mit Kartoffel-Galetten und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 49.00</i>
<i>Rosa gebratener Kalbsrücken an Steinpilzrahmsauce serviert mit Kräuter-Pappardelle und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 49.00</i>
<i>Am Stück gebratenes SQB- Rindsfilet an Trüffeljus serviert mit Weissweinrisotto und Cironé und buntem Marktgemüse</i>	<i>Fr 52.00</i>



## *Vegetarische Hauptgerichte*

<i>Waldpilzragout im Blätterteigkissen</i> <i>serviert auf Rahmwirsing mit sautierten Schupfnudeln</i>	<i>Fr 26.00</i>
<i>Weissweinrisotto mit frischer Rande und gebackenem Buure-Weichkäse</i> <i>serviert mit Pak Choi-Gemüse</i>	<i>Fr 27.00</i>
<i>Kürbis-Ravioli mit sautiertem Muscat-Kürbis</i> <i>serviert mit gerösteten Nüssen und gehobeltem Cironé-Käse</i>	<i>Fr 28.00</i>

## *Süssspeisen*

<i>Mascarpone-Marronimousse auf Zwetschgen-Kompott</i>	<i>Fr 8.00</i>
<i>Warmer Orangen-Streuselkuchen mit Schokoladenglace</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Sorbet</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Warmer Lebkuchen-Pudding auf Glühweinsauce mit Rum-Rosinenglace</i>	<i>Fr 10.00</i>
<i>Caramel «Aarhof»</i> <i>Crème Catalane / Gebrannte Crème / Caramelköpfler / Crème Brûlée-Glace</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Schokoladen-Fondant mit pochierte Feige</i> <i>und Doppelrahm &amp; Meringues-Glace</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Überbackenes Tobleronemousse-Törtchen mit Quitten-Granité</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Caramelisierte Mango-Tarte mit Schokoladen-Kokosnuss-Glace</i>	<i>Fr 11.00</i>
<i>Dessert-Variation "Aarhof": fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie</i>	<i>Fr 14.00</i>

*Herzlich willkommen und "e Guete"*



## ***Informationen für Ihren Anlass***

*Alle Menüvorschläge gelten ab 20 Personen, wobei wir sehr froh sind, wenn Sie sich aus kochtechnischen und organisatorischen Gründen auf ein einheitliches Menü einigen; selbstverständlich kann man jederzeit eine vegetarische Alternative anbieten.*

*Bei kleineren Anlässen bis 15 Personen empfehlen wir Ihnen unser „Menü nach Mass“ wobei Sie und Ihre Gäste sich das Menü aus einer auserlesenen Auswahl aussuchen dürfen. Selbstverständlich bieten wir für spezielle Kostformen oder Vegetarier eine Alternative an. Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.*

*Für Firmenanlässe stellen wir Ihnen gerne auch Pauschal-Arrangements zusammen, nach Ihren Wünschen und Budget-Vorgaben.*

*Gerne beraten wir Sie auch persönlich und helfen Ihnen, das passende Menü zusammen zu stellen. Menübesprechungen bitte mit Voranmeldung.*

*Auf unserer Kinderkarte finden Sie die meisten Lieblingsgerichte der Kinder mit Vorspeise, Hauptgerichte und Desserts.*

*Kinder bis 10 Jahre essen bei uns gratis ein Hauptgericht aus unserer Kinderkarte.*

*Selbstverständlich bieten wir unseren kleinen Gästen auch das von Ihnen bestellte Menü in kleinen Portionen an, welches wir mit dem halben Preis verrechnen.*

## ***Tischform und Dekoration***

*In unseren Bankett-Räumlichkeiten bieten wir Bestuhlungen an mit Block-Tischen, runden Tischen oder Tisch-Reihen.*

*Um das Ambiente mit passender Blumen-Dekoration und Kerzen abzurunden, beraten wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch; gerne drucken wir das ausgewählte Menü auf stilvolle Bankett-Menükärtli.*

## ***Ansprechpersonen für Menübesprechungen***

*Herr Thomas Rhiner / Inhaber und Gastgeber*

*info@aarhof.ch*

*oder*

*Herr Gody Vogt / Küchenchef*

*kueche@aarhof.ch*



## *Unsere Räume für Ihren Anlass*



**Restaurant**  
*bis 90 Personen*



**Hammer-Saal** (ca. 70 m<sup>2</sup>)  
*Reihen-Bestuhlung bis 40 Personen*  
*Block-Bestuhlung bis 48 Personen*



**Trog-Saal** (ca. 35 m<sup>2</sup>)

*Reihen-Bestuhlung bis 20 Personen*  
*Block-Bestuhlung bis 16 Personen*



**Disteli-Saal** (ca. 35 m<sup>2</sup>)  
*Reihen-Bestuhlung bis 20 Personen*  
*Block-Bestuhlung bis 16 Personen*

**Trog & Disteli-Saal** (ca. 70 m<sup>2</sup>)  
*Reihen-Bestuhlung bis 40 Personen*  
*Block-Bestuhlung bis 32 Personen*

**Alle Säle zusammen** (ca. 140 m<sup>2</sup>)  
*Reihen-Bestuhlung bis 90 Personen*  
*Block-Bestuhlung bis 80 Personen*



**Terrasse**  
*bis 45 Personen*

AARHOF



OLTEN

## *Kurze Geschichte über den Aarhof....*



*Den Aarhof kannte man bereits im vorletzten Jahrhundert; lange Zeit hiess es allerdings Hotel Aarhof, und verfügte über schicke Hotelzimmer.*

*Beim Umbau im Jahre 1984 wurde das Restaurant an den jetzigen Standort „gezügelt“; im 1. Stock entstanden keine Hotelzimmer mehr, sondern Seminar- und Banketräume.*



*Seit Januar 1994 wird der Aarhof von der Besitzerfamilie Rhiner geführt; 1997 wurde die Terrasse komplett renoviert, mit Holzboden und einem schönen Wetterschutz.*



*Und auch in den vergangenen Jahren wurde der Aarhof immer wieder sanft erneuert; so wurden die Räume im 1. Stock modernisiert und erscheinen nun viel heller. Und letztens wurden auch Korridor, Kellerabgang, Anlieferung und das Restaurant in freundlichen Farben aufgefrischt und neu eingerichtet.*



AARHOF



OLTEN

*Heute ist der Aarhof bekannt für kreative und abwechslungsreiche Empfehlungen aus einer marktfrischen Küche:*

*die bekömmliche Küche im Aarhof lässt kaum Wünsche offen:*

*6 Mittagsmenüs mit Businesslunch, raffinierte Tagesempfehlungen, Fisch- und Krustentierspezialitäten, Original Wienerschnitzel, „Filet Stroganoff“, 4-Gang-Degustationsmenü mit Wein, frische Salate, vegetarische Gerichte, hausgemachte Desserts usw.*

*Auf der prämierten und stets aktuellen Weinkarte finden sich Tropfen aus den verschiedensten Weinbauregionen, wobei über 20 Weine auch glasweise bestellt werden können.*



*Im 1.Stock befinden sich unsere schönen Banketräume und die hellen, bestens eingerichteten und klimatisierten Seminarräume.*

*Sämtliche technische Einrichtungen sind verfügbar: Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Diaprojektor, TV/Video, XGA-Beamer, Highspeed „WLAN“ (Wireless Lan) Internet-Verbindung, Mikrofon, etc.*

*Im Aarhof trifft man sich das ganze Jahr: so finden alljährlich verschiedenste gesellschaftliche Anlässe statt, wie z.B. die Schnitzelbänke an der Fasnacht, zahlreiche kulturelle Anlässe sowie abwechslungsreiche Anlässe im Rahmen von „Kultur im Aarhof“.*

*Wir bemühen uns, dass Ihr Besuch im Aarhof ein besonderes Erlebnis wird, denn... wir sind immer gerne für Sie da!*

*Ihr Aarhof-Team  
Familie Rhiner und MitarbeiterInnen*



Öffnungszeiten:

*Montag bis Freitag, 08.00 bis 24.00 Uhr*

*Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen*

*(=> selbstverständlich öffnen wir gerne für Sie ab 40 Personen oder einer Mindestkonsumation)  
Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr*