



## Mit Spargelgerichten und Bärlauch in den Frühling

"Im Frühling kehrt die Sonne in die Knochen zurück", sagte einst der römische Dichter Vergil. Im Restaurant Aarhof in Olten kann man die frühlingshaften Gefühle auf verschiedene Arten erleben und geniessen: Bei schönem Wetter auf unserer Terrasse, und kulinarisch mit Gerichten, die von Spargeln begleitet oder mit Bärlauch verfeinert sind.

Unsere im letzten Jahr aufgefrischte Terrasse mit Blick aufs gegenüberliegende Aareufer sowie auf Engelberg und Sälschlössli ist der ideale Ort, um sich während den wärmenden Sonnenstunden zu treffen: Für einen Kaffee-Schwatz am Vormittag, für einen erfrischenden Drink am Nachmittag oder mittags für ein Essen, ausgewählt aus der vielseitigen Tageskarte oder unserem à-la-carte-Angebot.

Wir legen Wert auf saisonale Gerichte aus regionalen Produkten – und dazu gehören natürlich die Spargeln, die wir, sobald verfügbar, aus heimischem Anbau beziehen. Nebst der herkömmlichen Portion Spargeln (standardmässig weiss und grün gemischt) finden sie auf unserer Karte auch besondere Fleisch- und Fisch-Gerichte: Beispielsweise einen Schweizer Lachs aus Lostallo (GR) mit grünem Spargelsalat, das Gäuer Lammbäggli "Saltimbocca" oder das Kalbsfilet mit frischen Morcheln auf grünem Spargelgemüse mit Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi. Im vegetarischen Angebot finden Sie unter anderem einen Frühlingsalat mit Bärlauch, ein Frühlingszwiebel-Risotto oder die Spargelravioli an Bärlauchschaum.

Lassen Sie sich bei uns kulinarisch verwöhnen – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Aarhof Olten

Restaurant Catering Kultur Seminare

Familie Rhiner, Küchenchef Gody Vogt und Team

Frohburgstrasse 2, 4603 Olten

062 212 88 62

[www.aarhof.ch](http://www.aarhof.ch)

