



## Oster Genuss-Box 2021

4-Gang-Menü zum selber fertigkochen

### Apero

Erfrischendes Apéro-Getränk  
und buntes Oster-Freilandeier zum «dütschen»  
Süsse Überraschung und «blumige Dekoration»

#### *Hausgebeizte Lachs-Rosen (NO)*

*serviert mit Winznauer Kräutersalat, Orangen-Senfsauce und Brioche*



#### *Bärlauch-Cremesuppe*

*mit selbstgemachten Belperknollen-Tortellini*



#### *Niedergegarter Kalbsschulterspitz an Morchelrahmsauce*

*serviert mit Neuen Kartoffeln und weissen & grünen Spargeln*

#### *Vegetarische Alternative*

#### *Frühlingszwiebel-Strudel an Morchelsauce*

*serviert mit Neuen Kartoffeln und weissen & grünen Spargeln*



#### *Rhabarber-Erdbeer-Clafoutis (Törtchen)*

*an Caramelsauce*

4-Gang-Oster-Menü zum fertigkochen pro Person sFr. 80.00 inkl. Aperitif

**Vegetarisches Menü pro Person 75.00**

Viel Spass beim Kochen, «e Guete» und

Frohe Ostern!





## Bestellen und Abholen

Die Oster-Genuss Box muss bis Mittwoch, 31. März vorbestellt werden,  
online, telefonisch oder per Mail:

[www.aarhof.ch](http://www.aarhof.ch) | 062 212 88 62 | [info@aarhof.ch](mailto:info@aarhof.ch)

(=> je nach Verfügbarkeit, können Sie evtl. auch noch später bestellen)

Aus logistischen Gründen können keine Spezialwünsche gewährt werden.

Abholen kann man die Menüs am Samstag, 3. April  
zwischen 9 - 12 oder 12 - 15 oder 15 - 18 Uhr

Mit dem Menü erhalten Sie eine detaillierte Koch-Anleitung; zudem zeigt  
Ihnen unser Küchen-Team in einem Video, wie man die Speisen  
einfach fertig kochen und schön anrichten kann.

## Unsere Weinempfehlung

### Weiss

Sissacher „**Cuvée d’Or**“ blanche, Kellerei Siebe-Dupf, Liestal Aargau 31.5

Riesling-Silvaner, Gutedel & Kerner: „die aromatische Frische des Riesling-Silvaner, der elegante Charakter des Gutedel und die markante Frucht des Kerners harmonisieren hervorragend und ergeben einen runden, rassigen Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel“

„**Eleganzia**“, weisse Assemblage aus Tegerfelden, Weinkellerei Nauer 33

Pinot gris, Sauvignon blanc, Chardonnay, Räuschling, Muscat: „Aromatisch, mit einem Hauch von Apfel und Zitronen; jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen mit mittlerer Mundfülle und anhaltendem Abgang“

### Rot

Sissacher „**Cuvée d’Or**“, Kellerei Siebe-Dupf, Liestal 33

Cabernet-Dorsa und Pinot Noir: „in dieser edlen Cuvée sind die Kraft des Cabernet Dorsa und die Eleganz des Pinot Noir harmonisch vereint.“

Rioja „**Marqués de Murrieta**“ Reserva Rioja DOCa Spanien 38.5

„80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha Tint: "feine Zimtwürze, reife Himbeeren, Walderdbeeren und Hagebuttenmarmelade, auch Mandeln und Milkschokolade. Eleganter Auftakt mit sanften Tanninen und verführerischer Beerenfrucht, samtig-weiche Textur in der süsslichen Mitte, nun auch Kirschenkuchen und Früchtebrot, begleitet von edler Mokkanote, unverkennbare Reserva-Wärme und bis am Schluss immer wieder neue Fruchtnuancen zeigend. So intensiv kann Finesse sein.“