

AARHOF



OLTEN

TakeAway-Angebot aus der Aarhof-Küche

*Dienstag, 19. Januar 2021
(Montag und Dienstag nur am Mittag TakeAway)*

Winznauer Nüsslisalat & Freilande

*Nüsslisalat mit Ei, Kräuter-Croutons und gerösteten Kürbiskernen
11.00*

Portion Kürbis-Cremesuppe

*im praktischen Becher serviert
7.00*

Tages-Menü

Geschnetzeltes vom Piemonteser Rind mit Pilzen

*serviert mit Polenta und Rosenkohl
20.50*

Vegetarisches Tages-Menü

Kartoffel-Gemüsestrudel auf Rahmlauch

*mit sautierten Kartoffel-Gnocchi
19.00*

Tages-Fisch

Gebratene Edelfisch-Variation an Kräuterschaum-Sauce

*mit Safran-Risotto und Blattspinat
26.00*

Tages-Pasta

Spaghetti mit Oliven und Knoblauch

*mit sautierten Black Tiger Riesencrevetten (Südostasien) an Pestosauce
28.00*

Bei allen Tagesgerichten ist ein kleiner gemischter Blattsalat inklusive!

AARHOF



OLTEN

Aarhof Klassiker

Rinds-Tatar «Aarhof»: frisch gehacktes Bio-Rindfleisch,
nach Ihrem Wunsch gewürzt serviert mit Toast und Butter
32.00

Original Aarhof Wienerschnitzel
serviert mit Pommes-Frites und buntem Marktgemüse
39.00

Cordon Bleu mit Käse und Goldschinken
Kalbs- oder Schweinsschnitzel serviert mit Pommes-Frites und buntem Marktgemüse
Kalbfleisch 39.00 Schweinefleisch 29.00

Kalbs-Geschnetzeltes an Champignonsrahmsauce
serviert mit Kartoffelrösti und buntem Marktgemüse
38.00

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»
serviert mit Tagliatelle und buntem Marktgemüse
42.00

Gäuer Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelkroketten und buntem Marktgemüse
28.00

*Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz, wenn verfügbar sogar aus der Region.
Ausnahmen werden Namentlich deklariert oder mit dem Herkunftsland gekennzeichnet*

Dessert

Brönnti Crème mit frischer Passionsfrucht
7.00

Rioja „Marqués de Murrieta“ Reserva, Rioja DOCa Spanien 2016 36.50

80% Tempranillo, 12% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha Tint: "in der Nase feine Zimtwürze, reife Himbeeren, Walderdbeeren, Hagebuttenmarmelade und Milchsokolade. Eleganter Auftakt mit sanften Tanninen und verführerischer Beerenfrucht, samtig-weiche Textur in der süsslichen Mitte; unverkennbare Reserva-Wärme und bis am Schluss immer wieder neue Fruchtnuancen zeigend."