



Herzlich willkommen im Restaurant Aarhof



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

Familie Rhiner und das Aarhof-Team

<i>Salate und kalte Vorspeisen</i>	<i>Seite 2</i>
<i>Suppen / Vegetarische Gerichte / Vegan</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Fischgerichte / Grilladen</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Fleischgerichte</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Wildgerichte</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Platten-Service / Deklaration</i>	<i>Seite 7</i>
<i>Desserts</i>	<i>Seiten 8 & 9</i>
<i>Das Team stellt sich vor</i>	<i>Seite 10</i>
<i>Geschichte</i>	<i>Seiten 11 & 12</i>

(alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken)



Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat

*Körner / Radieschen / Nüsslisalat / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

Gemischter Salat

*Karotte / Gurke / Sellerie / Randen / Weisskohl / Kürbis / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

16

Winznauer Nüsslisalat

*Nüsslisalat / Freilande / Kräuter-Croutons / Kürbiskerne
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

17 / mit Speck 19

Käse-Quiche mit Randen

«Jumi`s» Pixel / Winznauer Baby-Rande / Herbst-Salat / Kürbis-Chutney

24

Herbstsalat mit Rehfilet

Pilze / Rehfilet / Quitten / Preiselbeer-Vinaigrette

27

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

31 / Hauptgang-Portion 46

Carpaccio vom Weiderind

*Weiderind / Steinpilze / Belperknolle / Kürbis-Krokant
Nüsslisalat-Pesto / Kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

30 / Hauptgang-Portion 45



Suppen

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe
Kürbis-Blätterteig-Gipfel / Kürbiskern-Krokant

17

Pfifferlings-Cappuccino
Pfifferlings-Cremesuppe / Milchschaum / Pfifferlings-Krapfen

18

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Kürbis-Schupfnudeln
Winznauer-Muscat-Kürbis / Herbstgemüse / Kürbis-Confit / Belperknolle

38 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Pilz-Risotto mit Ziegenkäse
Herbst-Pilze / Winznauer Randen / Dallenwiler Ziegenkäse

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27

Veganes Gericht

Steinpilz-Mezzaluna im Dinkelteig
Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt / Rosenkohl-Spinat / Kürbis-Confit / Nüsse

42 / kleine Portion 34 / Vorspeisen-Portion 29



Fischgerichte

Swiss-Alpin-Lachs

*Auf der Haut gebraten / Kürbis-Confit / Pfifferlinge
Pilz-Risotto / Rosenkohl-Spinat*

58 / kleine Portion 48

Zeglinger Zander

*Auf der Haut gebraten / Speck / Perlzwiebeln / Croutons
Kräuter-Kartoffeln / Winznauer Randen*

62 / kleine Portion 52

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-Medaillon

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*



Fleischgerichte

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

Kalbs-Geschnetzeltes mit Champignons
Kalbfleischstreifen / Champignons
Kartoffelrösti / Marktgemüse
51 / kleine Portion 43

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

Cordon Bleu mit «Jumi`s» Portwein-Pfefferkäse und Goldschinken
Kalb- oder Schweinsschnitzel / Portwein-Pfefferkäse / Schinken / Zitrone
Pommes-Frites / Marktgemüse
Kalbfleisch 58 / Schweinefleisch 43

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

Weiderind Entrecôte «Aarhof»
Gebratenes Rind-Entrecôte / Gratinierte Kräuterbutter
Kartoffel-Kroketten / Marktgemüse
59 / kleine Portion 49



Wildgerichte aus Schweizer Jagd

Hausgebeizter Gäuer Rehpfeffer

Speck / Perlzwiebeln / Croutons

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

49 / kleine Portion 40

Gäuer Rehgeschnetzeltes mit Pilzen

Herbst-Pilze / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

54 / kleine Portion 44

Gäuer Rehschnitzel mit Trauben

Glacierte Trauben / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

58 / kleine Portion 48

Gäuer Rehrückenfilet mit Holunder

Rosa gebratenes Rehrückenfilet / Holunderbeerensauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

65 / kleine Portion 54



Auf Platte serviert

Ab 2 Personen erhältlich, für Sie am Tisch tranchiert und Ihnen in zwei Gängen serviert.

Chateaubriand

*Am Stück gebratenes SQB-Rindsfilet, nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit grosser Gemüseauswahl und Sauce Béarnaise*

Beilage nach Wahl

*Pommes-Frites / Kartoffelrösti / Kartoffel-Kroketten / Tagliatelle
Kartoffel-Kürbis-Schupfnudeln / Trockenreis / Pilz-Risotto / Kräuter-Kartoffeln
pro Person 79*

Gäuer Rehrücken am Stück

*Am Stück gebratener Rehrücken / Pilze / Trauben / Cognac-Wildrahmsauce / Preiselbeeren
Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Kürbis / Rahmwirsing / Apfel / Birne*

Beilage nach Wahl

*Butterspätzli / Kartoffel-Kürbis-Schupfnudeln / Pilz-Risotto
pro Person 82*

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.*

*Gäuer Rehfleisch / Metzgerei Bleicher / Härkingen
Brot / Bäckerei Vögeli / Hügendorf
Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt*

*Swiss-Alpin-Lachs / Lostallo / Graubünden / Zucht
Zander / Zeglingen / Basel-Land / Zucht
Schweizer Freilandeier / Wangen b. Olten*

Allergene

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team gerne. Alle Gerichte enthalten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen.*



Desserts

Vermicelles

Marroni-Püree / Kirsch / Meringues / Preiselbeer-Kompott / Schlagrahm

14 / kleines Dessert 12

Coupe Nesselrode

Marroni-Püree / Kirsch / Meringues / Vanilleglace / Preiselbeer-Kompott / Schlagrahm

16 / kleines Dessert 13

Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

Zwetschgensorbet / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgen-Geist

16 / kleines Dessert 13

Zweifarbige Schokoladenmousse

Maracaibo-Schokolade / Weisse Schokolade / Mandel-Biskuit / Quitten-Sorbet

17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

17

Auswahl an Schweizer Käse

Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi»

OMOSO-Rinderwurst / Gewürz-Honig

Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigensenf

21 / kleine Portion 17

Dessertwein

«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.

Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM

1 dl 9



Desserts

Caramelköpfl

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm

14

Meringues Glace

Emmentaler Meringues / Vanilleglace / Schokoladenglace / Früchte / Schlagrahm

15

Coupe Dänemark

Vanilleglace / heisse Schokoladensauce / Schlagrahm

15 / kleines Dessert 12

Eiskaffee «Aarhof»

Gerührte Kaffeeglace / Schlagrahm

15 / kleines Dessert 12

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 / Zimt

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango

Hausgemachtes Quitten-Sorbet / Zwetschgen / Limone

Für unsere jungen Gäste

Kleiner Eisbär

*Eine Kugel Glace nach deinem Wunsch
Farbige Schokoladen-Perlen / Schlagrahm*

6



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

Severin Häfliger
Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

Timo Schärer
Chef de partie Entremetier

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.