



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>Fischgericht / Grilladen</i>	<i>Seite 4</i>
<i>Fleischgerichte</i>	<i>Seite 5</i>
<i>Platten-Service / Deklaration</i>	<i>Seite 6</i>
<i>Desserts</i>	<i>Seiten 7 & 8</i>
<i>Das Team stellt sich vor</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Geschichte</i>	<i>Seiten 10 & 11</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 / Petersilienwurzel / 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

Dallenwiler-Ziegenkäse mit Feigen-Chutney

Wintersalat / Gewürzhonig / Baguette-Chips / Balsamico-Dressing

24

Hausgebeizter Swiss-Alpin Lachs

Orangen-Senf / Winznauer Randen / Espro / Brioche-Zopf

29

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / Gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

31 / Hauptgang-Portion 46

Carpaccio vom Weiderind

*Weiderind / Kräuterseitling / Belperknolle
Baumnuss-Pesto / Kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

30 / Hauptgang-Portion 45



Suppen

Solothurner Weissweinsuppe

Gemüsewürfel / Heublumen / Gebackene Champignons

17

Ochsenschwanz-Essenz

Klare Ochsenschwanz Suppe / Sherry / Gefüllter Pfannkuchen

19

Vegetarische Gerichte

Baumnuss-Mohn-Ravioli

Winterspinat / Dörrtomaten / Zitronen-Beurre-Blanc / Blauer Schnee

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27

Kräuter-Crêpes mit Pilzen gefüllt

Petersilienwurzel / Winznauer Flower-Sprout / Kräuterseitling

Peperonata / Petersilien-Risotto

42 / kleine Portion 34 / Vorspeisen-Portion 29

Veganes Gericht

Zitronen-Thymian-Raviolo

Artischocken / Dörrtomaten / Winterspinat / Peperonata

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27



Fischgericht

Auf der Haut gebratene Eglifilets «La Perche Löe»
Petersilienwurzel / Zitronen-Beurre-Blanc / Konfierte Kumquats / Pistazien
Kräuter-Kartoffeln / Winterspinat
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-Medailon
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

Geschmorte Kalbskopf-Backe

Petersilienwurzel / Kräuterseitling / Portwein-Pfefferjus

Petersilien-Risotto / Winznauer Flower-Sprout

54 / kleine Portion 45

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

SQB-Rindsfilet-Medailon «Surf and Turf»

Bärenkrebis / Petersilienwurzel / Whisky-Balsamico-Sauce

Kartoffel-Gemüsepuffer / Winterspinat

66 / kleine Portion 55



Auf Platte serviert

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

Châteaubriand

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

Beilage nach Wahl

*Pommes-Frites / Kartoffelrösti / Kartoffel-Kroketten / Kräuter-Kartoffeln
Kartoffel-Gemüsepudding / Tagliatelle / Trockenreis / Petersilien-Risotto
pro Person 79*

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.*

*Schweinefleisch und Kalbsleber / Metzgerei Bleicher / Härkingen
Brot / Bäckerei Vögeli / Hägendorf
Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt*

*Swiss-Alpin-Lachs / Lostallo / Graubünden / Zucht
Eglifilets / Raron / Wallis / Zucht
Bärenkrebs / FAO 71 Westpazifik / Wildfang*

Schweizer Freiland Eier / Wangen b. Olten

Allergene

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



Desserts

Blutorangensorbet mit Cointreau

Blutorangensorbet / Orangen-Kompott / Orangen-Likör

16 / kleines Dessert 13

Salted-Caramel Schokoladenmousse

Orangen-Biskuit / Orangen-Gelee / Blutorangen-Sorbet

17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

17

Apfel-Tarte-Tatin

Apfel-Kompott / Calvados-Diplomat-Creme / Hausgemachtes Portweinglace

18

Auswahl an Schweizer Käse

Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi»

OMOSO-Rinderwurst / Gewürz-Honig

Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigensenf

21 / kleine Portion 17

Dessertwein

Château Lange-Réglat, Sauternes

80% Sémillon 10% Muscadelle 10% Sauvignon blanc: „einladende Aromen von Lindenblüten, Aprikose, Pfirsich und Mandeln; am Gaumen herrlich süss und geschmeidig, lebhaft und füllig.“

1 dl 15



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 / Hausgemachte Portweinglace

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango

Blutorangen / 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.