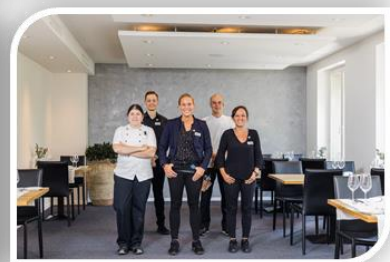




*-lich Willkommen*



**„Wir sind Wohlfühlmanager...**

... von Beruf und mit Herz! Fühlen Sie sich hier rundum wohl - darum kümmern wir uns. Das Hotel Aarehof gehört zu der regionalen Hotelgruppe Aargauhotels.ch – zum wohlfühlen. Dieser Slogan ist unser Motto. Bei Wünschen, Anregungen und Reklamationen sind wir Ihre Kontaktperson. Wir sind für Sie da – mit viel Herz! Schön, dass Sie da sind.

**„We are feel-good managers...**

... by trade, and we are committed to your total wellbeing! Our Restaurant and the Hotel Aarehof are part of the regional hotel group „Aargauhotels.ch – for your wellbeing“. This slogan is also our motto. We are your contact person. If you have any wishes, suggestions or complaints : We are here for you if you need us. Make yourself at home



## *Vorspeisen – Starters*



**Nüsslisalat mit französischer Salatsauce** 15.50

Ei, Speck, Croûtons und gerösteten Baumnüssen

*Lamb's lettuce with French dressing*

*with eggs, fried bacon, croutons and roasted walnuts*

**Rassig gewürztes Rindstatar** 23.00 / 33.00

parfümiert mit Cognac

serviert mit kleinem Salatbouquet, Kapern und Zwiebelringen

*Spicy beef tatar*

*with cognac, served with a small salad bouquet, capers and onion rings*

### **Salatbuffet – *Salad buffet***

bedienen Sie sich von unserem grosszügigen Salatbuffet. Das reichhaltige und gesunde Angebot an Blatt- und Rohkostsalaten geniessen Sie als Vorspeise oder Hauptgang.

*Help yourself to our generous salad buffet. You may enjoy the wide and healthy variety of salads as a starter or as a main course*

**Vorspeiseteller – starter** 12.50

**Salatteller (Hauptgang) – main course** 18.50

## *Suppen – Soups*

**Randencremesuppe mit Meerrettichschaum** 13.50

mit gebratenen Eierschwämmli

*Beetroot cream soup with horseradish foam*

*with fried chanterelles*

### **Tagessuppe**

fragen Sie unser Serviceteam

8.50

*Soup of the day- please ask our service staff*



## *Unsere Klassiker – Our classics*

<b>„Aarehof“ Cordon bleu</b>	<b>vom Schwein</b>	<b>30.50</b>
gefüllt mit Rauchschinken und Raclettekäse	<b>vom Kalb</b>	<b>39.50</b>
dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse		
<i>Pork or veal cordon bleu stuffed with ham and raclette cheese with french fries and seasonal vegetables</i>		
<b>Im Jus geschmortes Kalbskopfbäggli</b>		<b>42.50</b>
serviert mit Sellerie-Pastinakenpüree und glasiertem Minigemüse		
<i>Veal head stew braised in jus served with celery parsnip puree and glazed mini vegetables</i>		
<b>Rosa gebratenes Lammnierstück an feinem Orangenjus</b>		<b>39.50</b>
serviert mit Linguine und Wintergemüse		
<i>Roasted lamb with a orange sauce served with linguine and winter vegetables</i>		
<b>Gebratene Pouletbrust Suprême</b>		<b>28.50</b>
mit Balsamicosauce, Weissweinrisotto und saisonalem Gemüse		
<i>Roasted chicken breast supreme with balsamic sauce, white wine risotto and seasonal vegetables</i>		
<b>Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten</b>		<b>34.00</b>
auf Belugalinsenragout und glasiertem zweifarbigem Randen		
<i>Fried char filet from Bremgarten on beluga lentil ragout and glazed two-tone beetroot</i>		



RESTAURANT  
*Lavande*

## *Vegetarisch – Vegetarian*



### **Sämiges Safranrisotto**

**28.50**

mit gehobeltem Parmesan

glasiertem Minigemüse und gebratenen Eierschwämmli

*Creamy saffron risotto with grated parmesan*

*glazed mini vegetables and fried chanterelles*



### **Hausgemachte Steinpilzravioli**

**31.50**

geschwenkt in Salbeibutter

mit Valle Maggio Pfeffer und Pecorino

*Homemade porcini ravioli*

*tossed in sage butter*

*with Valle Maggio pepper and pecorino*

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.

*All prices are in Swiss Francs and are including VAT*



RESTAURANT  
*Lavande*

## *Spezialität des Hauses*



**„Heisser Stein“ (nur abends)**  
**„Hot Stone“ (only in the evening)**

dazu servieren wir Ihnen  
Curry Dip, Kräuterbutter und Knoblauchsauce  
*curry dip, herb butter and garlic sauce*

<b>Rindsfilet</b> <i>beef filet</i>	180g 39.50	250g 49.50	400g 69.50
<b>Bisonentrecôte</b> <i>bison</i>	180g 44.00	250g 56.00	–
<b>Duett von Rindsfilet und Kalbsnierstück</b> <i>Duett from beef filet and veal</i>	–	250g 52.50	–

**Beilagen** *side dish:*

Pommes Frites, Mischgemüse, Weissweinrisotto, Linguine, Kroketten,  
Süßkartoffel Pommes  
*French fries, vegetables, white wine risotto, linguine, croquettes, sweet potato fries*

---

**Eine Beilage ist im Preis inklusive jede weitere Beilage kostet 5.00**  
*One side dish is included in the price, each additional side dish costs 5.00*

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.  
*All prices are in Swiss Francs and are including VAT*

## *Desserts*

<b>Coupe Nesselrode mit Rahm</b>	<b>gross 12.50</b>
Vermicelles mit Meringue und Vanilleglacé	<b>Klein 10.50</b>
<i>Coupe "Nesselrode" with whipped cream with vermicelli (thin threads of sweet chestnut puree) meringues and vanilla ice cream</i>	
<b>Vermicelles mit Meringue und Rahm</b>	<b>gross 12.50</b>
Vermicelli mit Meringues an Whipped Cream	<b>klein 9.50</b>
	<b>„Versucherli“ 6.00</b>
<b>Gebackene Apfelkuchlein mit Vanilleglacé</b>	<b>11.50</b>
<i>deep fried apple pie with vanilla ice cream</i>	
<b>Ovimousse</b>	
mit Glühweinzwetschgen und hausgemachtem Lebkuchen	<b>14.50</b>
<i>Ovi mousse with mulled wine plums and homemade gingerbread</i>	<b>„Versucherli“ 6.50</b>

**Wünschen Sie einen feinen Coupe oder eine Kugel Glace?**

**Gerne bringen wir Ihnen unsere Glacekarte.**

*Would you like to order some ice cream?*

*Then we would be pleased to offer you our ice cream menu.*

## Deklaration

Unser Fleisch kommt hauptsächlich aus der Schweiz. Daneben beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus anderen Ländern:

*Origin of meat and fish:*

*We have our meat mainly from Switzerland. Beside this, our meat and fish comes also from following countries*

Rind – <i>beef</i>	CH	Bison – <i>bison</i>	USA
Rindsfilet – <i>beef filet</i>	AU	Poulet – <i>chicken</i>	CH
Schwein – <i>pork</i>	CH	Saibling – <i>char filet</i>	CH
Kalb – <i>veal</i>	CH		
Lamm – <i>lamb</i>	IR		

## Allergene

Reagieren Sie unverträglich oder allergisch auf bestimmte Produkte?  
Wünschen Sie eine besondere Zusammenstellung der Speisen?  
Unsere Wohlfühlmanager im Service geben Ihnen gerne Auskunft.

*Are you allergic to certain products?*

*We will gladly prepare you a special dish to your wishes!*

**Legende – legend :**



*Vegetarisch - vegetarian*



*Vegan - vegan*



*Glutenfrei – gluten free*



*Lactosefrei – lactose free*

# *Profitieren Sie auch von unseren weiteren Wohlfühlangeboten!*



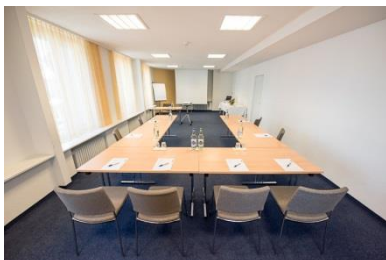
## **Geruhsam schlafen**

Alle 61 Zimmer sind renoviert und in freundlichen Farben eingerichtet. Zur zeitgemässen Ausstattung gehören Bad/Dusche/WC, Haartrockner, TV und Direktwahltelefon. Kostenloses Mineralwasser auf dem Zimmer und Zugang zum Wireless LAN im ganzen Haus



## **Feiern, wie die Feste fallen**

Für Ihre Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma oder Ihre Hochzeit stehen Ihnen drei neu renovierte Banketträume zur Verfügung, in denen Sie Platz ab 10 - 150 Personen finden. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menuvorschläge oder stellen Ihnen ein Menu, nach Ihren Wünschen, zusammen.



## **Erfolgreich tagen**

Für Seminare stehen Ihnen fünf kleinere und grössere Seminar- und Gruppenräume, mit einer Kapazität von 4 - 160 Personen, zur Verfügung. Die neu renovierten Räume verfügen alle über Tageslicht und sind mit der neusten Technik ausgestattet



## **Schloss Habsburg**

Feiern Sie in den historischen Mauern des Schloss Habsburg Ihre Hochzeit, Familienfest oder Firmen Kundenanlass. Neben unserer grossen Aussichtsterrasse stehen Ihnen unser Rittersaal mit bis zu 80 Personen oder einer der kleineren Räume mit bis zu 30 Personen zur Verfügung. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen dazu.