



-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

14.50

Salatteller (Hauptgang) – main course

19.50

Suppen – Soups



Schwarzwurzelcremesuppe mit Vanille-Espuma und Kräutercroutons

14.50

Cream of black salsify soup with vanilla espuma and tarragon croutons

Tagessuppe

fragen Sie unser Serviceteam

9.50

Soup of the day- please ask our service staff

Hauptgänge – main courses

„Aarehof“ Cordon Bleu vom Schwein 32.00
 gefüllt mit Rauchschinken und Raclettekäse vom Kalb 41.50
 dazu Pommes Frites und saisonales Gemüse
Pork or veal cordon bleu stuffed with ham and raclette cheese
with french fries and seasonal vegetables

Rindsfiletspitzen »Stroganoff« 38.50
 serviert mit Linguine
Beef tenderloin tips "Stroganoff" served with linguine



Gebratene Maispouardenbrust mit hausgemachtem Zwiebelconfit, 29.50
 serviert mit Lauchrisotto und karamellisierten Schwarzwurzelspitzen
Roasted corn poulard breast with homemade onion confit,
served with leek risotto and caramelized black salsify tips



200g Entrecôte vom Swiss Prime Rind 41.50
 mit Café de Paris Kruste, Grillgemüse und Pommes Frites
200g Entrecôte beef with café de paris crust, grilled vegetables and french fries



Aus dem Wasser – out of the water

In Knoblauchbutter gebratenes Winterkabeljaufilet an Pernod Rahmsauce

34.50

serviert auf Rahmsauerkraut und Schupfnudeln

*Winter cod fillet fried in garlic butter with pernod cream sauce
served on creamy sauerkraut and Schupfnudeln (potato noodles)*

Vegetarisch – vegetarian



Gebackene Weisskabis Pralinen

29.50

serviert mit Schupfnudeln und sämiger Kräuterrahmsauce

*Baked white cabbage pralines served with Schupfnudeln (potato noodles)
and creamy herb sauce*



Vegetarischer Linsensburger serviert im Olivenfocaccia, hausgemachtem Zwiebelconfit, Sour Cream und Pommes Frites

28.50

*Vegetarian lentil burger served in homemade olive foccacia, homemade onion confit, sour cream
and french fries*



RESTAURANT
Lavande

Spezialität des Hauses



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

mit Curry Dip, Kräuterbutter und Knoblauch Dip
Curry Dip, herb butter, garlic dip

Rindsfilet <i>Beef filet mignon</i>	180g 41.50	250g 51.50	400g 69.50
Bisonentrecôte <i>bison entrecôte</i>	180g 45.50	250g 57.50	400g 77.50
Rindsentrecôte <i>Beef entrecôte</i>	200g 40.50	300g 50.50	400g 68.50



Beilagen

Pommes Frites, Mischgemüse, Lauchrisotto, Linguine, Kroketten,
Süßkartoffel Pommes

side dish:

French fries, mixed vegetables, leek risotto, linguine, croquettes, Sweet potato fries

Eine Beilage ist im Preis inklusive. jede weitere Beilage +5.00

One side dish is included in the price. Each additional side dish additional 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



Tonkabohnen Creme Brûlée mit Cashewcrumble

12.50

Tonka bean crème brûlée with cashew crumble

Schokoladen Lavaküchlein mit hausgemachtem Joghurtglace

14.50

Chocolate lava cake with homemade yogurt ice cream

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 (Swiss Prime)– <i>beef</i>	CH	Kalb – <i>veal</i>	CH
Rindsfilet – <i>beef filet</i>	AUs	Poulet – <i>chicken</i>	CH
Schwein – <i>pork</i>	CH	Kabeljau – <i>cod fish</i>	ISL
bison - <i>bison</i>	USA		

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

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

All prices are in Swiss Francs and are including VAT

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.