

Wildbuffet à discrétion

«Essen ist ein Bedürfnis, geniessen eine Kunst.» François de La Rochefoucauld

Dies wollen wir mit Ihnen zelebrieren, nicht nur landschaftlich ist der Herbst die goldene Jahreszeit jeweils ab 18.00 Uhr bieten wir Ihnen unser beliebtes Wildbuffet à discrétion an, bei dem Sie sich für CHF 64.90 pro Person nach weidmännischer Lust bedienen dürfen.



Wildbuffet Daten im Überblick

Samstag 17. September 2022
Freitag 23. September 2022
Freitag 30. September 2022
Freitag 7. Oktober 2022
Freitag 14. Oktober 2022
Freitag 21. Oktober 2022
Freitag 28. Oktober 2022
Freitag 4. November 2022
Freitag 11. November 2022
Freitag 18. November 2022

Vorspeisen – Starters

Wild Plättli 17.50
 Wildtrockenfleisch vom Reh & Hirsch, Kürbiscremesüppchen, Wildpastete
 sowie Wildsalsiz, herbstlichem Cole Slaw Salat und Apfelchutney
mixed venison platter
Dry venison & deer, pumpkin cream soup, venison pâté, game salsiz,
autumnal cole slaw salad and apple chutney

Nüsslisalat 15.50
 mit Ei, Speck & Knoblauch-Croûtons
Lamb's lettuce with eggs, bacon & garlic croutons



Rassig gewürztes Rindstatar 23.00 / 33.00
 parfümiert mit Cognac
 serviert mit kleinem Salatbouquet, Kapern und Zwiebelringen
Spicy beef tatar with cognac, capers and red onion

Salatbuffet Schiff

bedienen Sie sich von unserem grosszügigen Salatbuffet. Das reichhaltige
 und gesunde Angebot an Blatt- und Rohkostsalaten geniessen Sie als
 Vorspeise oder Hauptgang
Salad buffet boat: 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 13.50
Salatteller (Hauptgang) – main course 19.50

Suppen – Soups



Sämige Kürbiscremesuppe 12.50
 mit Blätterteigkürbisstange und steirischem Kernöl
Creamy pumpkin soup
with puff pastry pumpkin stick and his seed oil

Tagessuppe
 fragen Sie unser Serviceteam 8.50
Soup of the day - please ask our staff



Wildhauptgänge – Game main course

- Klassischer Hirschpfeffer »Jäger Art«** 32.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Speckrosenkohl,
glasierten Maroni und Mirza-Apfel
Classic deer pepper "hunter style"
with homemade spaetzli, red cabbage, bacon brussels sprouts,
glazed chestnuts and Mirza apple
- Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce** 39.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Speckrosenkohl,
glasierten Maroni und Mirza-Apfel
Roe deer escalope with cranberry cream sauce
with homemade spaetzli, red cabbage, bacon brussels sprouts,
glazed chestnuts and Mirza apple
- Wildgeschnetzeltes „Aarehof“** 36.50
mit Mischpilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Speckrosenkohl,
glasierten Maroni und Mirza-Apfel
Diced game with mixed mushroom cream sauce, homemade spaetzli,
bacon brussels sprouts, glazed chestnuts and Mirza apple
- Wildschwein Cordon Bleu** 34.50
gefüllt mit Baumnusskäse & Rehrohschinken
serviert mit Speck-Rosenkohl und Pommes Frites
Wild boar Cordon Bleu
filled with walnut cheese & raw venison ham
served with French fries and bacon Brussels sprouts

Aus dem Wasser – out of the water



- Gebraatenes Zanderrückenfilet** 32.50
auf drei-farbigem Quinoa mit Kürbis und Waldpilzen
Roasted fillet of pikeperch back
on three-coloured pumpkin quinoa and wild mushrooms

Hauptgänge – main courses

„Aarehof“ Cordon Bleu Schwein - *pork* 30.50
 gefüllt mit Rauchschinken und Raclettekäse Kalb - *veal* 39.50
 serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
Cordon bleu stuffed with smoked ham, raclette cheese
served with french fries and seasonal vegetables



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

Vegetarisch – vegetarian

 **Herbstliche Ernte** 29.50
 Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Trauben,
 gebratenem Kürbis, Mirza-Apfel und Preiselbeerrahmsauce
Autumnal Harvest
Homemade spaetzli with Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts, grapes, roasted
pumpkin, mirza apple and cranberry cream sauce

  **Glasierter Feigen und Tofu Spieß** 24.50
 auf gebratenem Kürbis und drei-farbigem Quinoa
Glazed fig and tofu skewer
on roasted pumpkin and tricoloured quinoa

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!

 *Vegetarisch – vegetarian*

 *Vegan - vegan*

 *Glutenfrei – gluten free*

 *Lactosefrei – lactose free*



RESTAURANT
Lavande

Spezialität des Hauses - signatur dish



„Heisser Stein“ – „Hot Stone“

mit Curry Dip, Kräuterbutter und Preiselbeercreme
Curry dip, herb butter and cranberry cream

Rindsfilet <i>Beef filet mignon</i>	180g 39.50	250g 49.50	400g 69.50
Hirschentrecôte <i>Deer entrecôte</i>	180g 37.00	250g 47.00	
 Rindsentrecôte <i>Beef entrecôte</i>	200g 38.50	300g 48.50	400g 63.50

Beilagen

Pommes Frites, Herbstgemüse (Rosenkohl, Rotkraut & Marroni), Mischgemüse, Krokette, Süsskartoffel Pommes, Spätzli

side dish:

French fries, autumn vegetables (Brussels sprouts & red cabbage), mixed vegetables, cranberry croquettes, sweet potato fries, spaetzli

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

- 
Hausgemachte Maroni - Crème brûlée mit karamellisierten Feigen 11.50
Homemade chestnut crème brûlée with caramelised figs
- 
Coupe Nesselrode mit Rahm gross 12.50
Vermicelles mit Meringue und Vanilleglacé Klein 10.50
*Coupe "Nesselrode" with whipped cream
with vermicelli (thin threads of sweet chestnut puree)
meringues and vanilla ice cream*
- 
Vermicelles mit Meringues und Rahm gross 12.50
Vermicelli with meringues an whipped cream klein 9.50
„Versucherli“ 6.00
- 
Gebackene Apfelkuchlein mit Vanilleglacé 11.50
Baked apple pie with vanilla ice cream

Wünschen Sie einen feinen Coupe oder eine Kugel Glace?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Glacekarte.

Would you like to enjoy some ice cream? We would be pleased to offer you our dessert 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>	Schweiz	Wild, Reh, Hirsch – <i>venison</i>	Deutschland
Rindsfilet – <i>beef filet mignon</i>	Australien	Poulet – <i>chicken</i>	Schweiz
Schwein – <i>pork</i>	Schweiz	Zander - <i>pikeperch</i>	Polen
Kalb – <i>veal</i>	Schweiz		

Fleisch aus Australien kann Spuren von Antibiotika und Leistungsfördernden Mitteln aufweisen

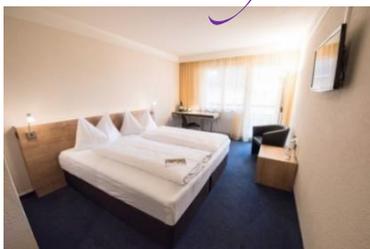
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.

All prices are in Swiss Francs and are including VAT

weitere Wohlfühlangebote!



RESTAURANT
Lavande



Geruhsam schlafen

Alle 57 Zimmer + 3 Apartments sind renoviert und in freundlichen Farben eingerichtet. Zur zeitgemässen Ausstattung gehören Bad/Dusche/WC, Haartrockner, TV, schnelles WLAN. Kostenloses Mineralwasser auf dem Zimmer. 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 bis 160 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 (bis 300 Personen) stehen Ihnen unser Rittersaal mit bis zu 104 Personen oder einer der kleineren Räume mit bis zu 30 Personen zur Verfügung. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen dazu.



„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.

Free Wifi



#hotelaarehof



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