



## *Apéritif- und Menüvorschläge*

*Die folgenden **Menüvorschläge** gelten ab 15 Personen; selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der Menüs austauschen oder anders miteinander kombinieren, ganz wie es Ihnen beliebt.*

*Wenn Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen möchten, können Sie dies anhand der Gerichte-Liste tun, welche Sie im Anschluss an die Menüs finden.*

*Bei der Menüzusammenstellung berücksichtigen wir auch jederzeit Ihre Wünsche und Anregungen. Selbstverständlich dürfen Sie uns allfällige Menüänderungen auf Grund von Allergien jederzeit noch melden.*

*Bitte beachten Sie, dass wir aus kochtechnischen- und organisatorischen Gründen für Gruppen jeweils nur ein einheitliches Menü anbieten, selbstverständlich mit einer vegetarischen Variante.*

*Selbstverständlich bieten wir für spezielle Kostformen oder Vegetarier eine Alternative an. Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen.*

### *À la carte und „Menü nach Mass“*

*Bis 8 Personen dürfen Sie gerne aus unserer saisonalen **à la carte-Speisekarte** aussuchen; bei Anlässen ab 9 bis 15 Personen empfehlen wir Ihnen unser „**Menü nach Mass**“ wobei Sie und Ihre Gäste das Menü aus einer auserlesenen Auswahl aussuchen.*

*Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf die Menübesprechung.*

### *Ansprechpersonen für Menübesprechungen*

*Thomas Rhiner / Inhaber  
oder Herr Gody Vogt / Küchenchef*

*reservationen@aarhof.ch  
kueche@aarhof.ch*

*Wir freuen uns, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!*



## *Apéritif*



## *Apéro-Häppchen zum selber wählen*

### *Kalt*

|  |   |
|--|---|
| <i>Knabber-Snacks (Pommes-Chips / Salzgebäck / Erdnüsse / Rauchmandeln / Grissini)</i> | 6 |
| <i>Cironé-Möckli mit Bündner Salsiz</i>  | 6 |
| <i>Schlossberger Käse mit Apfel-Feigensenf von Jumi</i>                                | 5 |
| <i>Marinierte Oliven</i>   | 5 |
| <i>2 Canapés (Thon / Ei / Beef-Tatar / Schinken / Rauchlachs)</i>                      | 6 |
| <i>Hausegeizter Swiss-Alpin-Lachs mit Orangen-Senfsauce</i>                            | 9 |

### *Warm*

|  |   |
|--|---|
| <i>Würzige Schinkengipfel</i>                          | 4 |
| <i>Greyerzer Käseküchlein</i>                          | 3 |
| <i>Rindfleischbällchen an BBQ- Sauce</i>               | 5 |
| <i>Frühlingsrollen an Sweet &amp; Sauer Sauce</i>      | 4 |
| <i>Black-Tiger Riesencrevetten an Sweet-Chilisauce</i> | 6 |
| <i>Saisonale Suppe in der Espresso-Tasse</i>           | 5 |

AARHOF



OLTEN



## ***Frühlings Menü***

*von Mitte März bis Mitte Juni*

***Frühlingszwiebel-Quiche***  
*Mesclun / Kräuter-Sauerrahm*

*&&&*

***Spargel-Cremesuppe***  
*Sauerampfer-Crostini*

*&&&*

***Niedergegarter Kalbsschulterspitz***  
*Morcheln / Cognac-Rahmsauce*  
*Neue Kartoffeln / buntes Spargel-Gemüse*

*&&&*

***Dessert-Variation «Aarhof»***  
*Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

*Menü komplett 98*  
*3-Gang mit Vorspeise 86*  
*3-Gang mit Suppe 78*

AARHOF



OLTEN



## ***Sommer Menü***

*von Mitte Juni bis Mitte September*

### ***Cavaillon-Melone***

***mit Tösstaler Landrauchschinken***

***Bunter Sommersalat / Balsamico-Dressing***

***&&&***

***Vichyssoise (Kalte Kartoffel-Lauchsuppe)***

***Pfifferlinge / Majoran***

***&&&***

***Gäuer Schweinsfilet am Stück gebraten***

***Kräuter-Pfeffermantel / Portweinjus***

***Kartoffel-Erbсен-Püree / mediterranes Gemüse***

***&&&***

***Limonen-Quarkschaum***

***Sommerbeeren / Cassis-Sorbet***

***Menü komplett 95***

***4-Gang mit Vorspeise 83***

***3-Gang mit Suppe 71***

AARHOF



OLTEN



## ***Herbst Menü***

*von Mitte September bis Ende November*

***Bunter Herbstsalat mit sautieren Pilzen***

*Sprossen / Preiselbeer-Vinaigrette*

*&&&*

***Kürbis-Ingwercremesuppe***

*Kürbiskern-Krokant / Brioche-Croutons / Rahm*

*&&&*

***Niedergearter Schulterspitz vom Weiderind mit Lardo***

*Spätzli / Marktgemüse*

*&&&*

***Mascarpone-Marroni-Mousse***

*Vermicelles / Pflaumen-Kompott / Zwetschgen-Sorbet*

*Menü komplett 89*

*3-Gang mit Vorspeise 77*

*3-Gang mit Suppe 71*

AARHOF



OLTEN



## ***Winter Menü***

*von anfangs Dezember bis Mitte März*

***Hausgebeizter Swiss-Alpin-Lachs***

*Tasmanischer Pfeffer*

*Orangen-Senfsauce / Mesclun*

*&&&*

***Solothurner Weissweinsuppe***

*Blätterteig-Stange / Gemüsewürfel / Rahm*

*&&&*

***Rosa gebratener Rücken vom Weiderind***

*Schalotten-Kräuterjus*

*Kartoffel-Lauchgratin / Marktgemüse*

*&&&*

***Dessert-Variation «Aarhof»***

*Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

*Menü komplett 110*

*3-Gang mit Vorspeise 98*

*3-Gang mit Suppe 84*



## ***Salate & kalte Vorspeisen***

### ***Saisonaler Blattsalat***

*Sprossen / Körner / Hausdressing*

| <i>Preis in Fr</i> | <i>Ganzes Jahr</i> | <i>Frühling</i> | <i>Sommer</i> | <i>Herbst</i> | <i>Winter</i> | <i>Vegetarisch</i> |
|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|
| 12                 | x                  |                 |               |               |               | x                  |

### ***Gemischter Salat***

*Fünf saisonale Salate / Sprossen / Hausdressing*

|    |   |  |  |  |  |   |
|----|---|--|--|--|--|---|
| 15 | x |  |  |  |  | x |
|----|---|--|--|--|--|---|

### ***Winznauer Nüsslisalat***

*Freilande / Speck / Hausdressing*

|    |  |  |  |   |   |  |
|----|--|--|--|---|---|--|
| 18 |  |  |  | x | x |  |
|----|--|--|--|---|---|--|

### ***Schweizer Büffel-Mozzarella***

*Basilikum / Cherry-Tomaten / Balsamico-Dressing*

|    |  |  |   |  |  |   |
|----|--|--|---|--|--|---|
| 16 |  |  | x |  |  | x |
|----|--|--|---|--|--|---|

### ***Geräucherte Challans-Entenbrust***

*Mesclun-Salat / Chutney / Balsamico-Dressing*

|    |   |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|
| 24 | x |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|

### ***Tösstaler Landrauchschinken***

*Cavaillon-Melone / Blattsalat / Hausdressing*

|    |  |   |   |  |  |  |
|----|--|---|---|--|--|--|
| 24 |  | x | x |  |  |  |
|----|--|---|---|--|--|--|

### ***Hausgebeizter Swiss-Alpin-Lachs***

*Tasmanischer Pfeffer / Mesclun / Orangen-Senfsoße*

|    |   |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|
| 28 | x |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|



## Suppen

### Tomatencremesuppe

Basilikum / Rahm

| Preis in Fr | Ganzes Jahr | Frühling | Sommer | Herbst | Winter | Vegetarisch |
|-------------|-------------|----------|--------|--------|--------|-------------|
| 12          |             |          | x      |        |        | x           |

### Saisonale Pilz-Cremesuppe

Blätterteig-Stange / Rahm

|    |   |  |  |  |  |   |
|----|---|--|--|--|--|---|
| 12 | x |  |  |  |  | x |
|----|---|--|--|--|--|---|

### Karotten-Ingwercremesuppe

Kürbiskern-Krokant / Brioche-Croutons / Rahm

|    |   |  |  |  |  |   |
|----|---|--|--|--|--|---|
| 12 | x |  |  |  |  | x |
|----|---|--|--|--|--|---|

### Mediterrane Gemüsekaltschale (Kalte Suppe)

Oliven-Crostini / Balsamico / Sauerrahm

|    |  |  |   |  |  |   |
|----|--|--|---|--|--|---|
| 12 |  |  | x |  |  | x |
|----|--|--|---|--|--|---|

### Solothurner Weissweinsuppe

Blätterteigstange / Gemüsewürfel / Rahm

|    |   |  |  |  |  |   |
|----|---|--|--|--|--|---|
| 14 | x |  |  |  |  | x |
|----|---|--|--|--|--|---|





## *Vegetarische Hauptgerichte*

### *Saisonaler Pilz-Risotto*

*Tomme / Cipolotti / Kräutersauce*

| <i>Preis in Fr</i> | <i>Ganzes Jahr</i> | <i>Frühling</i> | <i>Sommer</i> | <i>Herbst</i> | <i>Winter</i> | <i>Vegetarisch</i> |
|--------------------|--------------------|-----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|
| 34                 | x                  |                 |               |               |               | x                  |

### *Blätterteig-Kissen mit Pilzen gefüllt*

*Rahmsauce / Wirsing / Schupfnudeln*

|    |  |  |  |   |   |   |
|----|--|--|--|---|---|---|
| 36 |  |  |  | x | x | x |
|----|--|--|--|---|---|---|

### *Saisonale Ravioli*

*Gemüwestreifen / Frischkäsesauce / Belperknolle*

|    |   |                |               |                  |                      |   |
|----|---|----------------|---------------|------------------|----------------------|---|
| 37 | x | <i>Spargel</i> | <i>Tomate</i> | <i>Steinpilz</i> | <i>Mohn-Baumnuss</i> | x |
|----|---|----------------|---------------|------------------|----------------------|---|



## ***Fischgerichte***

***Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo***

*Kräuterschaumsauce*

*Salzkartoffeln und Blattspinat / Pinien*

*Preis in Fr*

*Ganzes Jahr*

*Frühling*

*Sommer*

*Herbst*

*Winter*

*Vegetarisch*

55 x

***Zeglinger Zanderfilet***

*Artischocken / Tomaten / Ratatouille / Kräuterkartoffeln*

58 x

***Saiblingsfilet (ISL)***

*Fenchel / Safran / Prosecco-Risotto / Pak Choi-Gemüse*

45 x



## ***Fleisch-Hauptgerichte***

*Gäuer Schweinskarre-Braten  
an «Öufi-Bier» Sauce  
Kartoffelgratin / Marktgemüse*

*Preis in Fr  
Ganzes Jahr  
Frühling  
Sommer  
Herbst  
Winter  
Vegetarisch*

38 x

*Schweinsfilet im Kräuter-Pfeffermantel gebraten  
Kartoffelgratin / Marktgemüse*

45 x

*Kalbsrahmragout mit frischen Pilzen  
Kartoffelpüree / Marktgemüse*

38 x

*Kalbsrücken an saisonaler Pilzrahmsauce  
Tagliatelle / Marktgemüse*

58 x

*Niedergegarter Rindsschulterspitz mit Lardo  
Kartoffelpüree / Marktgemüse*

45 x

*Am Stück gebratenes Rindsfilet an Trüffeljus  
Kartoffelgratin / Marktgemüse*

62 x

AARHOF



OLTEN



## **Süssspeisen**

### *Dessertvariation «Aarhof»*

*Fünf süsse Überraschungen aus unserer Patisserie*

*Preis in Fr  
Ganzes Jahr  
Frühling  
Sommer  
Herbst  
Winter  
Vegetarisch*

18 x x

### *Weisses und dunkles Schokoladenmousse*

*Mango-Passionsfruchtsorbet*

14 x x

### *Limonen-Quarkschaum mit Beeren*

14 x x x

### *Vacherin Eistörtchen mit frischen Früchten*

14 x x

### *Saisonales Sorbet mit Prosecco und Kompott*

14 x x

### *Käseteller fünf Käsespezialitäten von «Jumi»*

19 x x

AARHOF



OLTEN

## *Der Aarhof – ein Ort zum Geniessen, zum Treffen, ...*



*Zentral: Das markante Gebäude an der Kreuzung Frohburgstrasse/Amthausquai ist nicht zu übersehen. Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof am gegenüberliegenden Aareufer, 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 ganzen Team dafür, dass jeder Gast die erwartete Qualität im Service sowie aus Küche und Keller erhält.*

AARHOF



OLTEN



*Marktfrisch: Der Aarhof ist bekannt für seine kreativen und abwechslungsreichen Gerichte. Dabei wird besonderen Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt. Unsere Mittagskarte umfasst vier Menüs, worunter auch ein vegetarisches. Abends empfehlen wir gerne unser Degustationsmenü oder ein Menü à la carte, worunter sie auch unsere «Klassiker» wie Wiener Schnitzel, Filet Stroganoff oder Kalbsleberli finden.*



*Preiswert: 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 mit einem guten Glas Wein und einem Canapé bei uns abgerundet.*

*Wir freuen uns, Sie im Aarhof als unsere Gäste begrüßen zu dürfen –  
Gastfreundschaft ist für uns nicht nur Beruf, sondern Berufung!*

*Ihr Aarhof-Team  
Familie Rhiner und Mitarbeitende*

*Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag, 10 bis 24 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen  
2 Wochen Betriebsferien über Weihnachten / Neujahr*



## ***Allgemeine Geschäftsbedingungen Restaurant Aarhof AG***

### **1. Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume**

*Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter während unseren Öffnungszeiten zu folgenden Zeiten zur Verfügung:*

*Montag – Freitag: 10 bis 17 Uhr*

*18 bis 24 Uhr*

*Selbstverständlich öffnen wir auch am Wochenende für Sie, und zwar ab einer gewissen Personenzahl, bzw. erzieltm Umsatz (Fr. 4'000.--)*

### **2. Raummiete für Versammlungen / Sitzungen**

*Die Raummiete richtet sich nach Teilnehmerzahl und Dauer der Raumbenützung: auf unserer Homepage finden Sie jeweils die aktuellen Ansätze für die Raummieten.*

*Alle Preisangaben werden pauschal pro Anlass verrechnet; unsere ausführliche Seminar-Dokumentation finden Sie auch auf unserer Homepage.*

### **3. Verlängerung**

*Nach Mitternacht verrechnen wir Fr 150.00 pro angefangene Stunde. Eine Verlängerung mit Musik ist maximal bis 2.00 Uhr möglich. Diese zeitliche Beschränkung ist aus Rücksichtnahme auf unsere Nachbarschaft zwingend einzuhalten.*

### **4. Teilnehmerzahl**

*Die definitive Anzahl Personen für das Bankett ist bis 3 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.*

#### **4.1 No-Show**

*Abweichungen von mehr als 5% der bis 24h vor Anlassbeginn bestätigten Teilnehmerzahl werden zu 100% in Rechnung gestellt.*



#### **4.2 Annulation**

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

|                               |              |                  |
|-------------------------------|--------------|------------------|
| bis 30 Tage vor dem Anlass    | keine Kosten |                  |
| 29 bis 14 Tage vor dem Anlass | 10%          | des Arrangements |
| 13 bis 7 Tage vor dem Anlass  | 30%          | des Arrangements |
| 6 bis 2 Tage vor dem Anlass   | 50%          | des Arrangements |
| innerhalb 24h vor dem Anlass  | 80%          | des Arrangements |
| No Show (nicht Erscheinen)    | 100%         | des Arrangements |

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit Fr 60.00 pro Gast verrechnet.

#### **5. Parkplätze**

Für unsere Gäste, welche mit einem Auto anreisen, besteht die Möglichkeit, im benachbarten Parkhaus **OL10** Ihr Fahrzeug zu parkieren. Die Parkplätze können nicht reserviert werden.

#### **6. Rauchen**

Sämtliche Veranstaltungsräume und öffentliche Bereiche sind rauchfrei. Aus Rücksicht auf die Nichtraucher-Gäste ist das Rauchen nur an den dafür vorgesehenen Orten erlaubt.

#### **7. Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten**

Wir richten die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein.

Wünscht der Veranstalter eine spontane Änderung, so wird der Mehraufwand für zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten mit Pauschal Fr 140.00 verrechnet.

#### **8. Entsorgung**

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns das Recht vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

#### **9. Zapfengeld / Tortengeld**

Wir verrechnen für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von Fr 35.00 pro 75cl Flasche.

Für den Service bei mitgebrachten Torten verrechnen wir Fr 4.00 pro Gast.





### **10. Feuerwerkskörper und andere brennende Objekte**

*Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. in den Veranstaltungsräumen und öffentlichen Räumen nicht gestattet.*

*Im freien um das Restaurant Aarhof nur gegen Absprache.*

### **11. Haftung**

*Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant Aarhof für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden.*

*Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit uns abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.*

*Wir lehnen jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.*

### **12. Zahlungskonditionen und Preise**

*Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken und pro Person zu verstehen, wenn nicht anders deklariert immer inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Wir behalten uns das Recht vor, bei Aufträgen über Fr 5'000.00 eine Anzahlung zu verlangen.*

*Für Beträge ab Fr. 200.-- senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass auch gerne eine Rechnung. Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen.*

*Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behalten wir uns vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten.*

### **13. Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

*Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht.*

*Gerichtsstand ist Olten.*

### **14. Gültigkeit**

*Diese AGB sind gültig ab 1. Januar 2024 und ersetzen alle bisherigen.*