



Herzlich willkommen im Restaurant Aarhof



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
Aufenthalt bei uns im Aarhof und
«e Guete»!

Familie Rhiner und das Aarhof-Team

Salate und kalte Vorspeisen	Seite 2
Suppen / Vegetarische Gerichte / Vegan	Seite 3
Fischgericht / Grilladen	Seite 4
Fleischgerichte	Seite 5
Wildgerichte	Seite 6
Platten-Service / Deklaration	Seite 7
Desserts	Seiten 8 & 9
Das Team stellt sich vor	Seite 10
Geschichte	Seiten 11 & 12

(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 / Kürbis / 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

Herbst-Salat / Gewürzhonig / Baguette-Chips / Balsamico-Dressing
24

Herbstsalat mit Rehfilet

Pilze / Rehfilet / Quitten / Preiselbeer-Vinaigrette
28

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter
31 / Hauptgang-Portion 46

Carpaccio vom Weiderind

Weiderind / Steinpilze / Belperknolle / Kürbis-Krokant
Nüsslisalat-Pesto / Kaltgepresstes Rapsöl
30 / Hauptgang-Portion 45



Suppen

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Gewürz-Muffin / Kürbiskern-Krokant

17

Marroni-Cappuccino

Marroni-Cremesuppe / Milchschaum / Cranberry-Clafoutis

18

Ochsenschwanz-Essenz

Klare Ochsenschwanz Suppe / Sherry / Gefüllter Pfannkuchen

19

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Randen-Gnocchi

Winznauer Randen / Blauer Schnee / Randen-Chips

38 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Ricotta-Kürbis-Tortelloni

Kürbis-Confit / Rosenkohl-Spinat / Muscat-Kürbis / Belperknolle

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27

Veganes Gericht

Steinpilz-Mezzaluna im Dinkelteig

Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt / Rosenkohl-Spinat / Kürbis-Confit / Nüsse

42 / kleine Portion 34 / Vorspeisen-Portion 29



Fischgericht

Auf der Haut gebratene Eglifilets «La Perche Loë»
Kürbis-Confit / Perlzwiebeln / Lardo / Brioche / Randen-Beurre-Blanc
Kräuter-Kartoffeln / Ofen-Gemüse
62 / kleine Portion 52

Grilladen

Gäuer Schweins-Rückensteak
200 gr. 39 / 150 gr. 32

Kalbsschnitzel «Paillard»
200 gr. 56 / 150 gr. 46

Weiderind-Entrecôte
200 gr. 59 / 150 gr. 49

SQB- Rindsfilet-Medaillon
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

Original Aarhof Wienerschnitzel

Paniertes Kalbschnitzel / Zitrone
Pommes-Frites / Marktgemüse

56 / kleine Portion 46

Cordon Bleu mit «Jumi`s» Kiesentaler Käse und Goldschinken

Kalb- oder Schweinsschnitzel / Kiesentaler-Käse / Schinken / Zitrone
Pommes-Frites / Marktgemüse

Kalbfleisch 58 / Schweinefleisch 43

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm
Tagliatelle / Marktgemüse

58 / kleine Portion 48

Weiderind Entrecôte «Aarhof»

Gebraatenes Rind-Entrecôte / Gratinierte Kräuterbutter
Kartoffel-Kroketten / Marktgemüse

59 / kleine Portion 49



Wildgerichte aus Schweizer Jagd

Hausgebeizter Gäuer Rehpfeffer

Speck / Perlzwiebeln / Croutons

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

49 / kleine Portion 40

Gäuer Rehgeschnetzeltes mit Pilzen

Herbst-Pilze / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

54 / kleine Portion 44

Gäuer Rehschnitzel mit Trauben

Glacierte Trauben / Cognac-Wildrahmsauce

Butterspätzli / Rotkraut / Rosenkohl / Marroni / Apfel / Birne

58 / kleine Portion 48

Gäuer Rehrücken im Crêpes-Mantel gebraten

Kürbis-Confit / Holunderbeeren / Quitten-Gelee

Kartoffel-Randen-Gnocchi / Ofen-Gemüse

65 / kleine Portion 54



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 / Tagliatelle
Kartoffel-Randen-Gnocchi / Trockenreis / Kräuter-Kartoffeln

pro Person 79

Gäuer Rehrücken am Stück

Am Stück gebratener Rehrücken / Pilze / Trauben / Cognac-Wildrahmsauce / Preiselbeeren
Rotkraut / Marroni / Rosenkohl / Kürbis / Rahmwirsing / Apfel / Birne

Beilage nach Wahl

Butterspätzli / Kartoffel-Randen-Gnocchi

pro Person 82

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.

Gäuer Rehfleisch / Metzgerei Bleicher / Härkingen

Brot / Bäckerei Vögeli / Hägendorf

Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt

Eglifilets / Raron / Wallis / Zucht

Schweizer Freilandeier / 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

Vermicelles

Marroni-Püree / Kirsch / Meringues / Preiselbeer-Kompott / Schlagrahm

14 / kleines Dessert 12

Coupe Nesselrode

Marroni-Püree / Kirsch / Meringues / Vanilleglace / Preiselbeer-Kompott / Schlagrahm

16 / kleines Dessert 13

Zwetschgensorbet mit Vieille-Prune

Zwetschgensorbet / Zwetschgen-Kompott / Zwetschgen-Geist

16 / kleines Dessert 13

Zweifarbiges Schokoladenmousse

Maracaibo-Schokolade / Weisse Toblerone / Mandel-Biskuit / Quitten-Sorbet / Quitten-Gelee

18

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

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

Caramelköpflì

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

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango

Hausgemachtes Quitten-Sorbet / Zwetschgen / 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

Gody Vogt

Eidg. Dipl. Küchenchef / Stellvertretung

Timo Schärer

Chef de partie Entremetier

Fatma Polat

Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

Daniel Houcken

Chef de partie Tournant

Nevio Fellmann

Koch-Lernender 3. Lehrjahr

Laura Lämmle

Koch-Lernende 2. Lehrjahr

Maurus Gysin

Koch-Lernender 1. Lehrjahr

Pirathapan Alagathurai

Office-Mitarbeiter

Heidi Rhiner

Dekoration & Ambiente

Alisha Fillinger

Restaurantfachfrau / Stellvertretung

Özlem Kirmizitas

Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Edita Sabotic

Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Mirjam Oehler

Refa-Lernende 3. Lehrjahr

Lucy Reinhard

Refa- Lernende 2. Lehrjahr

Amanda Spychiger

Refa- Lernende 1. Lehrjahr



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 Konzerte, literarisch-kulinarische Abende 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.