



# *Herzlich willkommen im Restaurant Aarhof*



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

*Familie Rhiner und das Aarhof-Team*

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

*(alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken)*



## ***Salate und kalte Vorspeisen***

### ***Blattsalat***

*Körner / Radieschen / Nüsslisalat / Sprossen  
French-Dressing / Italiener-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

### ***Gemischter Salat***

*Karotte / Gurke / Sellerie / Randen / Weisskohl / Petersilienwurzel / Sprossen  
French-Dressing / Italiener-Dressing / Balsamico-Dressing*

16

### ***Winznauer Nüsslisalat***

*Nüsslisalat / Freilande / Kräuter-Croutons / Kürbiskerne  
French-Dressing / Italiener-Dressing / Balsamico-Dressing*

17 / mit Speck 19

### ***Dallenwiler-Ziegenkäse mit Feigen-Chutney***

*Wintersalat / Gewürzhonig / Baguette-Chips / Balsamico-Dressing*

24

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

*Orangen-Senf / Winznauer Randen / Espro / Brioche-Zopf*

29

### ***Rinds-Tatar «Aarhof»***

*Bio-Rindfleisch / Gepickeltes Gemüse / Toast und Butter*

31 / Hauptgang-Portion 46

### ***Carpaccio vom Weiderind***

*Weiderind / Kräuterseitling / Belperknolle  
Baumnuss-Pesto / Kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

30 / Hauptgang-Portion 45



## ***Suppen***

***Solothurner Weissweinsuppe***  
*Gemüsewürfel / Heublumen / Gebackene Champignons*

17

***Ochsenschwanz-Essenz***  
*Klare Ochsenschwanz Suppe / Sherry / Gefüllter Pfannkuchen*

19

## ***Vegetarische Gerichte***

***Baumnuss-Mohn-Ravioli***  
*Winterspinat / Dörrtomaten / Zitronen-Beurre-Blanc / Blauer Schnee*  
*39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27*

***Kräuter-Crêpes mit Pilzen gefüllt***  
*Petersilienwurzel / Winznauer Flower-Sprout / Kräuterseitling*  
*Peperonata / Petersilien-Risotto*  
*42 / kleine Portion 34 / Vorspeisen-Portion 29*

## ***Veganes Gericht***

***Zitronen-Thymian-Raviolo***  
*Artischocken / Dörrtomaten / Winterspinat / Peperonata*  
*39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27*



## ***Fischgericht***

*Auf der Haut gebratene Eglifilets «La Perche Löe»  
 Petersilienwurzel / Zitronen-Beurre-Blanc / Konfierte Kumquats / Pistazien  
 Kräuter-Kartoffeln / Winterspinat  
 62 / kleine Portion 52*

## ***Grilladen***

### ***Gäuer Schweins-Rückensteak***

*200 gr. 39 / 150 gr. 32*

### ***Kalbsschnitzel «Paillard»***

*180 gr. 56 / 130 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*

### ***Geschmorte Kalbskopf-Backe***

*Petersilienwurzel / Kräuterseitling / Portwein-Pfefferjus*

*Petersilien-Risotto / Winznauer Flower-Sprout*

*54 / kleine Portion 45*

### ***Original Aarhof Wienerschnitzel***

*Paniertes Kalbschnitzel / Zitrone / Pommes-Frites / Marktgemüse*

*56 / kleine Portion 46*

### ***Cordon Bleu mit «Jumi's» Portwein-Pfefferkäse und Goldschinken***

*Kalb- oder Schweinsschnitzel / Portwein-Pfefferkäse / Schinken / Zitrone*

*Pommes-Frites / Marktgemüse*

*Kalbfleisch 58 / Schweinefleisch 43*

### ***Rindsfiletspitzen «Stroganoff»***

*SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm*

*Tagliatelle / Marktgemüse*

*58 / kleine Portion 48*

### ***Weiderind Entrecôte «Aarhof»***

*Gebratenes Rind-Entrecôte / Gratinierte Kräuterbutter*

*Kartoffel-Kroketten / Marktgemüse*

*59 / kleine Portion 49*

### ***SQB-Rindsfilet-Medaillon «Surf and Turf»***

*Bärenkrebs / Petersilienwurzel / Whisky-Balsamico-Sauce*

*Kartoffel-Gemüsepuffer / Winterspinat*

*66 / kleine Portion 55*



## ***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 / Kräuter-Kartoffeln / Kartoffel-Puffer  
Tagliatelle / Trockenreis / Petersilien-Risotto  
pro Person 79*

### ***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.*

*Schweinefleisch und Kalbsleber / Metzgerei Bleicher / Härkingen  
Brot / Bäckerei Vögeli / Hägendorf  
Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt*

*Swiss-Alpin-Lachs / Lostallo / Graubünden / Zucht  
Eglifilets / Raron / Wallis / Zucht  
Bärenkrebs / FAO 71 Westpazifik / Wildfang*

*Schweizer Freilandei / 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**

*Blutorangensorbet mit Cointreau*  
*Blutorangensorbet / Orangen-Kompott / Orangen-Likör*  
*16 / kleines Dessert 13*

*Salted-Caramel Schokoladenmousse*  
*Orangen-Biskuit / Orangen-Gelee / Blutorangen-Sorbet*  
*17*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)*  
*Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm*  
*17*

*Apfel-Tarte-Tatin*  
*Apfel-Kompott / Calvados-Diplomat-Creme / Hausgemachtes Portweinglace*  
*18*

*Auswahl an Schweizer Käse*  
*Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi»*  
*OMOSO-Rinderwurst / Gewürz-Honig*  
*Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigensenf*  
*21 / kleine Portion 17*

## **Dessertwein**

**«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.**  
*Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM*  
*1 dl 9*



## **Desserts**

### **Caramelköpfli**

*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 / Hausgemachte Portweinglace*

#### **Sorbets**

*Cassis / Passion Fruit & Mango*

*Blutorangen / 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**

**Heidi Rhiner**

Dekoration & Ambiente

**Alisha Fillinger**

Restaurantfachfrau / Stellvertretung

**Özlem Kirmizitas**

Servicemitarbeiterin in Teilzeit

**Edita Sabotic**

Servicemitarbeiterin in Teilzeit

**Sandra Müller**

Servicemitarbeiterin in Teilzeit

**Carina Meier**

Refa-Lernende 3. Lehrjahr

**Mirjam Oehler**

Refa- Lernende 2. Lehrjahr

**Lucy Reinhard**

Refa- Lernende 1. Lehrjahr

**Gody Vogt**  
Eidg. Dipl. Küchenchef / Stellvertretung

**Severin Häfliger**  
Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

**Timo Schärer**  
Chef de partie Entremetier

**Daniel Houcken**  
Koch-Lernender 3. Lehrjahr

**Nevio Fellmann**  
Koch-Lernender 2. Lehrjahr

**Laura Lämmle**  
Koch-Lernende 1. Lehrjahr

**Pirathapan Alagathurai**  
Office-Mitarbeiter



## *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 Guest 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 der «flotte 3er», ein literarisch-kulinarischer Abend 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.*