



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 & 8</i>
<i>Das Team stellt sich vor</i>	<i>Seite 9</i>
<i>Geschichte</i>	<i>Seiten 10 & 11</i>

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



Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat

*Körner / Radieschen / Kresse / Portulak / Rucola / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

Gemischter Salat

*Karotte / Gurke / Sellerie / Peperoni / Mais / Blumenkohl / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

16

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella

*Züger Büffel-Mozzarella / Bunte Kirschtomaten / Basilikum / Sommersalat
Focaccia-Chips / Balsamico-Dressing / Balsamico-Perlen*

19 / Hauptgang-Portion 32

Dallenwiler-Ziegenkäse mit Aprikosen-Chutney

Sommersalat / Gewürzhonig / Baguette-Chips / Balsamico-Dressing

24

Swiss-Alpin-Lachs

*Geräuchert / Gebeizt / Meerrettich-Schaum / Lachs-Rogen
Sommersalat / Espro / Rote Zwiebeln / French-Toast*

32

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

31 / Hauptgang-Portion 46

Carpaccio vom Weiderind

*Weiderind / Pfifferlinge / Belperknolle / Basilikum-Pesto
kaltgepresstes Rapsöl*

30 / Hauptgang-Portion 45



Suppen

Kalte Tomatensuppe

Basilikum / Dörrtomaten-Grissini / Basilikum-Sorbet

17

Pikante Kokossuppe

Koriander / Chili / Galgant / Zitronengras / Sushi-Rolle

18 / mit gebratener Riesencrevette 23

Ochsenchwanz-Essenz

Klare Ochsenchwanz Suppe / Sherry / Gefüllter Pfannkuchen

19

Vegetarische Gerichte

Weissweinrisotto mit frischen Pfifferlingen

Baby-Lattich / Pfifferlings-Kroketten / Pfifferlings-Beurre-Blanc

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27

Burrata-Ravioli mit konfierten Kirsch-Tomaten

Züger Burrata / Blattspinat / Tomaten-Kräuter-Confit / Basilikum-Pesto

42 / kleine Portion 34 / Vorspeisen-Portion 29

Veganes Gericht

Auberginen-Mezzaluna im Kurkumateig

Mediterranes Gemüse / Tomaten-Kräuter-Confit / Auberginen-Chips

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27



Fischgericht

Alpen-Zander «Valperca»

*Auf der Haut gebraten / Dörrtomaten-Creme / Konfierte Kirsch-Tomaten / Oliven-Erde
Kräuter-Kartoffeln / Junger Blattspinat*

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, Cavaillon-Melone 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

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

56 / kleine Portion 46

Cordon Bleu mit «Jumis» Schlossberger-Käse und Goldschinken

Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Schlossberger-Käse / Schinken

Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone

Kalbfleisch 58 / Schweinefleisch 43

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm

Tagliatelle / Marktgemüse

58 / kleine Portion 48

Weiderind Entrecôte «Aarhof»

Weiderind-Entrecôte / Kräuterbutter

Bratkartoffeln / Marktgemüse

59 / kleine Portion 49

Am Stück gebratenes Rindsfilet

SQB- Rindsfilet / Pfifferlinge / Dörrtomaten-Creme / Portwein-Pfefferjus

Kartoffel-Basilikum-Gnocchi / Mediterranes Gemüse

65 / kleine Portion 54



Auf Platte serviert

Ab 2 Personen erhältlich, für Sie am Tisch tranchiert und 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 / Pfifferlings-Risotto
Trockenreis / Kartoffel-Basilikum-Gnocchi / Kräuter-Kartoffeln / Bratkartoffeln
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*

Brot / Bäckerei Vögeli / Hägendorf

Sämtliche Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt

Swiss-Alpin-Lachs / Dyhrberg / Balsthal / Lostallo / Zucht

Black Tiger Riesencrevetten / Südostasien / Zucht

Alpen-Zander / Valperca / 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

Portion Sommerbeeren

Erdbeeren / Himbeeren / Brombeeren / Johannisbeeren / Blaubeeren / Stachelbeeren
 15 / kleines Dessert 12
 mit Schlagrahm 2

Coupe «Aarhof»

Vanilleglace / Himbeersorbet / Sommerbeeren / Schlagrahm
 16 / kleines Dessert 13

Aprikosensorbet mit Abricotine

Aprikosensorbet / Aprikosen-Kompott / Aprikosen-Likör
 16 / kleines Dessert 13

Weisse Schokolade / Pistazien / Himbeeren

Weisses Schokoladenmousse / Pistazien-Biskuit / Himbeer-Sorbet / Himbeer-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

«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.

Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM
 1 dl 10



Desserts

Caramelköpfl

Gestürzte Caramelcrème / Früchte / Schlagrahm

14

Meringues Glace

Emmentaler Meringues / Vanilleglace / Erdbeerglace / 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 / Erdbeer

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango

Aprikosen / Himbeer / 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

Timo Schärer
Chef de partie Entremetier

Fatma Polat
Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

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 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 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.