



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>Fischgerichte / 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 / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

Gemischter Salat

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

16

Frühlingssalat mit Bärlauch und Spargel

*Freilande / Bärlauch-Croutons / Grünspargel / Schlossberger Käse / Sprossen
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

17 mit Speck 19

Dallenwiler-Ziegenkäse mit Rhabarber-Chutney

Frühlingssalat / Gewürzhonig / Baguette-Chips / Balsamico-Dressing

23

Geräucherte Forelle

Mousse / Tatar / Kartoffel-Baumkuchen / Forellen-Rogen / Frühlingssalat / Brioche

29

Rinds-Tatar «Aarhof»

Bio-Rindfleisch / gepickeltes Gemüse / Toast und Butter

29 Hauptgang-Portion 45

Carpaccio vom Weiderind

*Weiderind / Grünspargel / Belperknolle / Bärlauch-Pesto
kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

28 Hauptgang-Portion 41



Suppen

Cappuccino vom jungen Blattspinat

Spinat-Cremesuppe / Milchschaum / Quiche mit «Jumis» Pixel

17

Weisse Spargel-Cremesuppe

Spargel-Stroh / Puffed-Bread mit Grünspargel

17

Vegetarische Gerichte

Frühlingszwiebel-Risotto

Frühlingsgemüse / Gebackene Frühlingszwiebel / Belperknolle / Bärlauch-Sauce

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Spargel-Ravioli

Gebratener Grünspargel / Baby-Karotten / Cironé / Sauerampfer-Sauce

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

Veganes Gericht

Zitronen-Thymian-Raviolo

Ratatouille / Tomaten-Kräuter-Confit / Auberginen-Kaviar

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27



Fischgerichte

Gebratener Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo

*Kandierte Kirschtomaten / Kräuterbutter-Schaum
Frühlingszwiebel-Risotto / Junger Blattspinat / Pinienkerne*

56 / kleine Portion 47

Auf der Haut gebratener Zeglinger Zander

*Erbsen / frischer Knoblauch / glacierte Radieschen / Bärlauch-Sauce
Kräuter-Kartoffeln / Buntes Spargel-Gemüse*

58 / kleine Portion 49

Grilladen

Schweizer Premium-Poulardenbrust

42

Gäuer Schweins-Rückensteak

200 gr. 39 / 150 gr. 32

Kalbsschnitzel «Paillard»

180 gr. 54 / 130 gr. 45

SQB-Rindsfilet-Medailon

200 gr. 64 / 150 gr. 52

*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
48 / kleine Portion 40

Kalbs-Geschnetzeltes mit Champignons
Kalbfleischstreifen / Champignons
Kartoffelrösti / Marktgemüse
49 / kleine Portion 41

Original Aarhof Wienerschnitzel
Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone
54 / kleine Portion 45

Cordon Bleu mit «Jumis» Aarewasser-Käse und Goldschinken
Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Aarewasser-Käse / Schinken
Pommes-Frites / Marktgemüse / Zitrone
Kalbfleisch 56 / Schweinefleisch 41

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»
SQB- Rindsfiletwürfel / Paprikasauce / Sauerrahm
Tagliatelle / Marktgemüse
56 / kleine Portion 46

Weiderind Entrecôte «Aarhof»
Weiderind-Entrecôte / Kräuterbutter
Neue Bratkartoffeln / Marktgemüse
58 / kleine Portion 48

Kalbsfilet mit frischen Morcheln
Rosa gebratenes Kalbsfilet / Morchel-Rahmsauce
Tagliatelle / Buntes Spargel-Gemüse
64 / kleine Portion 52



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
Trockenreis / Frühlingszwiebel-Risotto / Kräuter-Kartoffeln*

pro Person 78

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

Geräucherte Forelle / Dyhrberg / Balsthal / Zucht

Swiss-Lachs / Lostallo / Graubünden / Zucht

Zander / Zeglingen / Basel-Land / 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 Erdbeeren

Erdbeeren / Zitronensaft / Pfefferminze

14 kleines Dessert 11

mit Schlagrahm 2

Coupe Romanoff

Vanilleglace / Erdbeerglace / Erdbeeren / Schlagrahm

15 kleines Dessert 12

Rhabarbersorbet mit Rhubarb & Ginger-Liqueur

Hausgemachtes Rhabarbersorbet / Rhubarber-Gin

16 kleines Dessert 13

Erdbeer-Schokoladen-Variation

Weisses Schokoladenmousse / Maracaibo-Buttercreme / Schokoladenküchlein

Erdbeer-Flan / Erdbeer-Glace / Erdbeer-Confit / Erdbeer-Gelee

18

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

Gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleglace / Schlagrahm

17

Auswahl an Schweizer Käse

Auserlesene Käsespezialitäten von «Jumi» / OMOSO-Rinderwurst / Gewürz-Honig

Birnenbrot / schwarze Nuss / Feigenseuf

19 / kleine Portion 15

Dessertwein

«BLISS» Perlwein, 7,1% Alk.

Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM

1 dl 9



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 / Pistazien

Sorbets

Cassis / Passion Fruit & Mango / Rhabarber / 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 Nadja & Thomas Rhiner
Inhaber & Gastgeber

Gody Vogt
Eidg. Dipl. Küchenchef

Severin Häfliger
Chef de partie Garde-Manger / Pâtissier

Leah Civatti
Chef de partie Entremetier

Tim Christen
Kochlehrling 3. Lehrjahr

Daniel Houcken
Kochlehrling 2. Lehrjahr

Nevio Fellmann
Kochlehrling 1. Lehrjahr

Pirathapan Alagathurai
Office-Mitarbeiter

Heidi Rhiner
Dekoration & Ambiente

Alisha Fillinger
Restaurantfachfrau EFZ

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Florence Schachner
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Carina Meier
Refa-Lehrling 2. Lehrjahr

Mirjam Oehler
Refa-Lehrling 1. Lehrjahr



Der 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.