

AARHOF



OLTEN

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>Seite 2</i>	<i>Salate und kalte Vorspeisen</i>
<i>Seite 3</i>	<i>Suppen und warme Vorspeisen /</i>
<i>Seite 4</i>	<i>Vegetarische Gerichte</i>
<i>Seite 5</i>	<i>Fischgerichte</i>
<i>Seite 6</i>	<i>„Aarhof Klassiker“ und Grilladen</i>
<i>Seite 7</i>	<i>Fleischgerichte</i>
<i>Seite 8</i>	<i>Herkunft & Deklaration</i>
<i>Seite 9-11</i>	<i>Süsse Versuchungen</i>
<i>Seite 12</i>	<i>Das Team stellt sich vor</i>
<i>Seite 13&14</i>	<i>Geschichte</i>

(alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer)



Salate und kalte Vorspeisen

Blattsalat & Körner

*Marktfrischer knackiger Blattsalat mit gerösteten Körner
nach Wunsch mit italienischer oder französischer Salatsauce*

Fr 9.00

Gemischter Salat & Sprossen

*Saisonale angemachte Salate mit bunten Sprossen
nach Wunsch mit italienischer oder französischer Salatsauce*

Fr 12.00

Frühlingssalat & Bärlauch

Mit einem Ei, Bärlauch-Croutons, Cantadou und bunten Sprossen

Fr 13.50 mit gebratenem Pancetta-Speck Fr 15.50

Schweizer Lachs aus Lostallo

*Hausgebeizter Lachs aus Lostallo GR an Senf-Dillsauce
serviert auf buntem Frühlingssalat mit grünen Spargeln
und frisch gebackenem Brioche*

Fr 26.00

Rinds-Tatar „Aarhof“

*Fein gehacktes Bio-Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt
serviert mit Toast und Butter*

Fr 25.00 Hauptgang-Portion Fr 37.00

Carpaccio vom Weiderind

*Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Weiderind
mit gehobelter Belperknolle und mariniertem Grünspargel*

Fr 26.00 Hauptgang-Portion Fr 36.00



Suppen

Spargelcremesuppe

*Cremesuppe vom weissen Spargel
mit einer gebackenen Blätterteig-Spargelstange*

Fr 13.00

Cappuccino vom Kresse

*Kresse-Cremesuppe mit Milchschaum
und knusprigem Rauchlachs-Bonbon*

Fr 13.00

Rindskraftbrühe & Pfannkuchen

*Doppelte Kraftbrühe vom Piemonteser Rind
mit saftigem Siedfleisch und gefülltem Pfannkuchen*

Fr 14.00

Warme Vorspeisen

Morchel-Maultaschen & Kalbsmilken

*Hausgemachte Morchel-Maultaschen mit sautierten Kalbsmilken-Röschen
auf würzigem Erbsenpüree*

Fr 26.00 Hauptgang Portion Fr 39.00

Black Tiger Riesencrevetten & Wilder Grünspargel

*Im Sesammantel gebratene Riesencrevetten auf Wildem Grünspargel-Gemüse
an Koriander-Sojasauce*

Fr 27.00 Hauptgang Portion Fr 39.50



Vegetarische Gerichte

Salatteller & Melone

Bunt gemischter Salat mit Cavaillon-Melone, einem Ei und Sprossen

Fr 20.50

Gemüseteller & Ei

Buntes Gemüse vom Markt serviert mit neuen Kartoffeln und einem Spiegelei

Fr 27.00

Frühlingszwiebel-Risotto & Cironé

*Weissweinrisotto mit frischen Frühlingszwiebeln und gehobeltem Cironé-Käse
serviert mit buntem Frühlingsgemüse und luftigen Eiernudeln*

Fr 28.50 kleine Portion Fr 24.50 Vorspeisen-Portion Fr 20.50

Spargelravioli

*Feine Ravioli mit Ricotta und Spargeln gefüllt an Bärlauchschaum
serviert mit glacierten Kirschtomaten und gebratenem Grünspargel*

Fr 29.50 kleine Portion Fr 25.50 Vorspeisen-Portion Fr 21.50

Spargel-Gerichte

Portion gemischter Spargel

*Weisser- und grüner Spargel, serviert mit neuen Kartoffeln
und einer Sauce nach Wahl*

Fr 36.00 kleine Portion Fr 29.50 Vorspeisen Portion Fr 26.50

Hollandaise / Gemüse-Vinaigrette / Sauerrahm / Mayonnaise

Portion Goldschinken

Fr 5.50

Portion Serrano-Rohschinken

Fr 7.50



Fischgerichte aus See und Meer

Eglifilets aus Schweizer Zucht

*Goldig gebratene Eglifilets aus Altbüren mit Kräutern und Mandeln
serviert mit Salzkartoffeln und buntem Marktgemüse*

Fr 48.00 kleine Portion Fr 39.50

Wolfsbarsch & Artischocken

*Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit frischen Artischocken und Tomaten
serviert auf buntem Spargelgemüse mit neuen Kartoffeln*

Fr 49.00 kleine Portion Fr 41.00

Fisch-Sinfonie

*Gebratene Edelfische mit Lachs, Goldbrasse, Zander, Seeteufel,
Jakobsmuschel und Riesencrevette an Bärlauchschaum
serviert auf Frühlingszwiebel-Risotto mit buntem Marktgemüse*

Fr 52.00

Seezunge & Zitrone

*Ganz gebratene Seezunge mit Zitrone und Kapern
serviert mit Kräuterreis und Blattspinat
auf Wunsch für Sie am Tisch filetiert*

Fr 56.00



„Aarhof Klassiker“

Original Aarhof Wienerschnitzel

serviert mit knusprigen Pommes-Frites und buntem Marktgemüse

Fr 46.00 kleine Portion Fr 39.00

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Rindsfiletwürfel an pikanter Paprikasauce mit Sauerrahm

serviert mit Tagliatelle und buntem Marktgemüse

Fr 49.00 kleine Portion Fr 41.00

Kalbsleber mit frischen Gartenkräutern

Zarte Leberstreifen vom „Bleicher Metzger“ mit Kräutern und Schalotten

serviert mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Marktgemüse

Fr 41.00 kleine Portion Fr 33.50

Kalbs-Geschnetzeltes mit Champignons

Zarte Kalbfleischstreifen an Champignonsrahmsauce

serviert mit knuspriger Kartoffelrösti und buntem Marktgemüse

Fr 45.00 kleine Portion Fr 38.00

Grilladen

Mägenwiler Poulardenbrüstchen

Fr 29.00

Gäuer Schweins-Rückensteak

200 gr. Fr 32.00 150 gr. Fr 25.00

Kalbsschnitzel „Paillard“

180 gr. Fr 46.00 130 gr. Fr 39.00

SQB- Rindsfilet-Medailon

200 gr. Fr 56.00 150 gr. Fr 47.00

*Unsere Grilladen servieren wir Ihnen mit einer Beilage nach Wahl
und buntem Frühlingsgemüse*

oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Kräuterbutter



Fleischgerichte

Mägenwiler Poulardenbrüstchen mit Ziegenkäse gefüllt

*Gebratenes Poulardenbrüstchen mit würzigem Capriflocon gefüllt
serviert auf grünem Spargelgemüse mit Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi*

Fr 34.50

Cordon Bleu mit Rauchschinken und Appenberg-Mutschli

*Kalbs- oder Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
serviert mit Pommes-Frites und buntem Marktgemüse*

Kalbfleisch Fr 45.00 Schweinefleisch Fr 34.00

Weiderind Entrecôte „Aarhof“

*Zartes Schweizer Weiderind-Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken
serviert mit neuen Kartoffeln und buntem Marktgemüse*

Fr 49.50 kleine Portion Fr 42.00

Gäuer Lammbäggli «Saltimbocca» an Portweinjus

*Kurz gebratenes Schnitzel von der Lammkeule mit Salbei und Rohschinken
serviert auf Frühlingszwiebel-Risotto mit buntem Marktgemüse*

Fr 46.00 kleine Portion Fr 38.50

Kalbsfilet mit frischen Morcheln

*Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
serviert auf grünem Spargelgemüse mit Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi*

Fr 54.00 kleine Portion Fr 45.00

Châteaubriand *(ab 2 Personen)*

*Am Stück gebratenes Rindsfilet am Tisch für Sie tranchiert,
serviert mit grosser Gemüseauswahl und Sauce Béarnaise*

Beilage nach Wahl

*Pommes-Frites, Kartoffel-Kroketten, Tagliatelle, Trockenreis, Frühlingszwiebel-Risotto,
Kartoffelrösti, Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi, Neue Kartoffeln*

pro Person Fr 65.00



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*

<i>Eglifilets</i>	<i>Altbüren / Kanton Luzern</i>
<i>Zanderfilet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Holland</i>
<i>Lachs</i>	<i>Lostallo / Kanton Graubünden</i>
<i>Wolfsbarsch</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Seeteufel</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Goldbrasse</i>	<i>Griechenland</i>
<i>Jakobsmuschel</i>	<i>USA</i>
<i>Riesencrevetten</i>	<i>Südostasien</i>

Schweizer Freiland Eier aus Wangen b. Olten

Allergene

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Team auf Anfrage gerne.*



Unsere saisonalen Desserts

Frische Erdbeeren

*Frisch geschnittene Erdbeeren mit Zitronensaft mariniert
Nature Fr 9.00 mit Schlagrahm Fr 10.50*

Coupe Romanoff

*Vanille- und Erdbeerglace mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm
Fr 12.50 kleiner Coupe Fr 10.50*

Tobleronemousse & Baumkuchen

*Zweifarbige Toblerone-Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
serviert mit Joghurtglace
Fr 14.00*

Rhabarbersorbet & Prosecco

*Hausgemachtes Rhabarbersorbet mit Prosecco
Fr 13.00 kleines Dessert Fr 10.50*

Gluschtige Auswahl an Schweizer Käsen

*Fünf verschiedene Käsespezialitäten aus der Schweiz von "Jumi"
serviert mit Birnenbrot, schwarzer Nuss und Feigensenf
Fr 16.50 kleine Portion Fr 13.00*

„BLISS“ Perlwein, 7,1% Alk.

*weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM
1 dl Fr 7.50*



Unsere Dessert Klassiker

Caramelköpfli

*Hausgemachte gestürzte Caramelcrème
garniert mit Früchten und Schlagrahm*

Fr 10.00

„Brönnti Creme“

Gebrannte Caramelcrème mit Schlagrahm und Haselnuss-Croquant

Fr 11.00 kleines Dessert Fr 9.00

„Brönnti Creme Aarhof“

*Caramelisierte gebrannte Crème mit einer Kugel Vanilleglace,
Rhabarber-Kompott und Haselnuss-Croquant*

Fr 13.00

Sorbet Colonel

Limonensorbet mit eisgekühltem Wodka

Fr 13.00 kleines Dessert Fr 10.50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten)

*Frisch gebackenes Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace und Schlagrahm*

Fr 14.00

Meringues Glace

*Emmentaler Meringues-Schalen mit Vanille- und Erdbeerglace
garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten*

Fr 12.50



Unsere Coupes

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm

Fr 12.00 kleiner Coupe Fr 9.00

„Eiskaffee Aarhof“

Gerührte Kaffeeglace mit Schlagrahm

Fr 11.00 kleines Dessert Fr 8.50

Eiskaffee Aarhof „Amaretto“

Feinste Vanilleglace mit Espresso, Amaretto und Schlagrahm

Fr 12.00 kleines Dessert Fr 9.50

Für unsere jungen Gäste

Kleiner Eisbär

*Eine Kugel Glace nach deinem Wunsch
mit farbigen Schokoladen-Perlen und Schlagrahm ausgarniert*

Fr 4.50

Glace nach Wahl

*Cremige Rahmglace oder erfrischende Sorbets nach Wahl
mit frischen Früchten garniert*

1 Kugel Fr 4.50 | 2 Kugeln Fr 7.50 | 3 Kugeln Fr 10.50

Mit Schlagrahm Fr 1.50

Unsere Aromen

Rahmglace

Vanille, Chocolat, Mocca, Joghurt, Erdbeer, Pistazien

Sorbets

Limone, Cassis, Passion Fruit & Mango, Rhabarber



Schön, dass wir Sie bei uns bewirten dürfen!



Familie Nadja & Thomas Rhiner
Inhaber & Gastgeber

Gody Vogt
Küchenchef

Sarah Imbaumgarten
Chef de Service / Assistentin

Tobias Grüter
Chef de partie garde-manger

Ursula Bissig
Servicefachangestellte in Teilzeit

Jenny Hubacher
Chef de partie Entremetier

Özlem Kirmizitas
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Ramon Bär
Kochlehrling 3. Lehrjahr

Edita Sabotic
Servicemitarbeiterin in Teilzeit

Maurice Späni
Kochlehrling 1. Lehrjahr

Vanessa Blum
Restaurationsfachfrau

Selvaratnam Kamalakannan
Office-Mitarbeiter

Tamara Bindt
Restaurationsfachfrau

Arulanadam Kalaiventhan
Office-Mitarbeiter

Ellen Fernandes
Refa-Lehrling 3. Lehrjahr

Corinne Fluri
Administration

Sandra Martinez
Refa-Lehrling 2. Lehrjahr

Heidi Rhiner
Stellvertretung / Dekoration usw.

*Sowie zahlreiche Aushilfen
& Teilzeit-Mitarbeiter*



Kurze Geschichte über den Aarhof....

*Den Aarhof kannte man bereits im vorletzten Jahrhundert;
lange Zeit hiess er allerdings Hotel Aarhof,
und verfügte über schmucke Hotelzimmer.*



*Beim Umbau im Jahre 1984 wurde das Restaurant
an den jetzigen Standort „gezügelt“; im 1. Stock entstanden
keine Hotelzimmer mehr, sondern Seminar- und Banketträume.
Seit Januar 1994 wird der Aarhof von der Besitzerfamilie Rhiner geführt;
1997 wurde die Terrasse komplett renoviert, mit Holzboden und einer schönen
Sonnenstore. Und auch in den vergangenen Jahren
wurde der Aarhof immer wieder sanft erneuert; so wurden
die Räume im 1. Stock modernisiert und erscheinen nun viel heller
und letztens wurden auch Korridor, Kellerabgang und
das Restaurant in freundlichen Farben aufgefrischt und neu eingerichtet.*





Heute ist der Aarhof bekannt für kreative und abwechslungsreiche Empfehlungen aus einer marktfrischen Küche.

Die bekömmliche Küche im Aarhof lässt kaum Wünsche offen: 6 Mittagsmenüs mit Businesslunch, raffinierte Tagesempfehlungen, Fisch- und Krustentierspezialitäten, Original Wienerschnitzel, „Filet Stroganoff“, die bekannten Kalbsleberli mit Rösti, aber auch das 4-Gang-Degustationsmenü mit Wein, frische Salate, vegetarische Gerichte, hausgemachte Desserts usw.

Auf der prämierten und stets aktuellen Weinkarte finden sich Tropfen aus den verschiedensten Weinbauregionen, wobei über 20 Weine auch glasweise bestellt werden können.



Im 1. Stock befinden sich unsere schönen Banketträume und die hellen, bestens eingerichteten und klimatisierten Seminarräume. Sämtliche technische Einrichtungen sind verfügbar: Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flipcharts, Pinnwände, Diaprojektor, TV/Video, Highspeed „WLAN“ (Wireless Lan) Internet-Verbindung, Mikrofon, etc.

Im Aarhof trifft man sich das ganze Jahr: so finden alljährlich verschiedenste gesellschaftliche Anlässe statt, wie z.B. die Schnitzelbänke an der Fasnacht, zahlreiche kulturelle Anlässe sowie abwechslungsreiche Anlässe im Rahmen von „Kultur im Aarhof“.

Wir bemühen uns, dass Ihr Besuch im Aarhof ein besonderes Erlebnis wird, denn... wir sind immer gerne für Sie da!



*Ihr Aarhof-Team
Familie Rhiner und MitarbeiterInnen*

Öffnungszeiten:

*Montag bis Freitag, 08.00 bis 24.00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen*