



## *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&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 / Kresse / Portulak / Rucola / Sprossen  
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

12

### **Gemischter Salat**

*Karotte / Gurke / Sellerie / Peperoni / Mais / Cole-Slaw / Blattsalat / Sprossen  
French-Dressing / Italienne-Dressing / Balsamico-Dressing*

15

### **Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella**

*Züger-Büffel-Mozzarella / bunte Tomaten / Basilikum / Rucola / Brot-Chips*

18 Hauptgang-Portion 28

### **Vitello-Tonnato**

*Kalbsschulterspitz / Thunfisch-Tataki (RPH)  
Thunfisch-Mousse / rote Zwiebeln / Kapern / Espro-Kresse*

31 Hauptgang-Portion 45

### **Rinds-Tatar «Aarhof»**

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

29 Hauptgang-Portion 43

### **Carpaccio vom Weiderind**

*Weiderind / Pfifferlinge / Belperknolle / Basilikum-Pesto  
kaltgepresstes Rapsöl vom Weber-Hof*

28 Hauptgang-Portion 41



## *Suppen*

### *Kalte Tomatensuppe*

*Dörrtomaten-Grissini / Basilikum-Sorbet*

16

### *Ratatouille-Cremesuppe*

*Geräucherte Appenzeller Entenbrust*

18

## *Vegetarische Gerichte*

### *Pfifferlings-Risotto*

*Weissweinrisotto / Pfifferlinge / Sommergemüse / Dallenwiler Ziegenkäse / Pesto*

37 / kleine Portion 31 / Vorspeisen-Portion 26

### *Burrata-Ravioli*

*«Noula» Burrata / junger Blattspinat / Tomaten-Confit*

42 / kleine Portion 35 / Vorspeisen-Portion 29

## *Veganes Gericht*

### *Basilikum-Triangoli*

*Teigtaschen mit Basilikum gefüllt / mediterranes Gemüse / Tomaten-Confit*

39 / kleine Portion 32 / Vorspeisen-Portion 27



## ***Fischgerichte***

### ***Swiss-Alpin-Lachs aus Lostallo***

*Unter der Kräuterkruste / Rote Peperonata-Sauce  
Kartoffel-Basilikum-Gnocchi / mediterranes Gemüse*

56 kleine Portion 47

### ***Zeglinger Zander***

*Auf der Haut gebraten / Tomaten-Confit / Artischocken / Pesto  
Kräuter-Kartoffeln / buntes Marktgemüse*

58 kleine Portion 49

## ***Grilladen***

### ***Schweizer Premium-Pouardenbrust***

42

### ***Gäuer Schweins-Rückensteak***

200 gr. 39 150 gr. 32

### ***Kalbsschnitzel «Paillard»***

180 gr. 54 130 gr. 45

### ***SQB- Rindsfilet-Medaillon***

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***

### ***Premium-Poularde mit Kräuter-Frischkäse gefüllt***

*Schweizer Poulardenbrust / Pfifferlinge / Frischkäse / Kräuter  
Pfifferlings-Risotto / junger Blattspinat*

44

### ***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» Schlossberger und Schinken***

*Kalbs- oder Schweinsschnitzel / Schlossberger Käse / Goldschinken*

*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

### ***Im Pfifferlings-Sud pochiertes SQB-Rindsfilet-Medailon***

*Kartoffel-Basilikum-Gnocchi / mediterranes Gemüse*

64 *kleine Portion* 53



## ***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 / Neue Bratkartoffeln / Kartoffelrösti / Tagliatelle  
Kartoffel-Basilikum-Gnocchi / Trockenreis / Pfifferlings-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.*

*Thunfisch / Philippinen / Wild  
Swiss-Alpin-Lachs / Lostallo / Graubünden / Zucht  
Zander / Zeglingen / Basel-Land / Zucht*

*Schweizer Freiland Eier / 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 / Blaubeeren / Johannisbeeren*

14 kleines Dessert 11

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

### **«Charlotte-Royale»**

*Sommerbeeren-Creme / Rouladen-Biskuit / Beeren-Gelee / Himbeersorbet*

17

### **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 / Feigensenf*

19 kleine Portion 15

## **Dessertwein**

**«BLISS» Perlwein**, 7,1% Alk.

*Weisses Cuvée aus Thayngen, Thomas & Mariann STAMM*

1 dl 8



## **Desserts**

### **Caramelköpfli**

*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*

*Himbeer / Aprikose / 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*

**Heidi Rhiner**  
*Dekoration & Ambiente*

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

**Alisha Fillinger**  
*Restaurationsfachfrau*

**Leah Civatti**  
*Chef de partie Entremetier*

**Özlem Kirmizitas**  
*Servicemitarbeiterin in Teilzeit*

**Tim Christen**  
*Kochlehrling 2. Lehrjahr*

**Edita Sabotic**  
*Servicemitarbeiterin in Teilzeit*

**Daniel Houcken**  
*Kochlehrling 1. Lehrjahr*

**Leni Weibel**  
*Refa-Lehrling 3. Lehrjahr*

**Pirathapan Alagathurai**  
*Office-Mitarbeiter*

**Carina Meier**  
*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.*