



-lich Willkommen



„Wir sind Wohlfühlmanager...

... von Beruf und mit Herz! Fühlen Sie sich hier rundum wohl - darum kümmern wir uns. Das Hotel Aarehof gehört zu der regionalen Hotelgruppe Aargauhotels.ch – zum wohlfühlen. Dieser Slogan ist unser Motto. Bei Wünschen, Anregungen und Reklamationen sind wir Ihre Kontaktperson. Wir sind für Sie da – mit viel Herz! Schön, dass Sie da sind.

„We are feel-good managers...

... by trade, and we are committed to your total wellbeing! Our Restaurant and the Hotel Aarehof are part of the regional hotel group „Aargauhotels.ch – for your wellbeing“. This slogan is also our motto. We are your contact person. If you have any wishes, suggestions or complaints : We are here for you if you need us. Make yourself at home

Vorspeisen – Starters



Wildrohschinken vom Reh, Hirsch und Wildschwein 16.00
 dazu Kabissalat mit Speck und Apfel-Kürbis Chutney
*Wild game smoked ham of roe deer, deer and wild boar
 with red cabbage cole slaw,
 marinated pumpkin and apple-pumpkin-chutney*



Nüsslisalat mit französischer Salatsauce 15.50
 Ei, Speck, Croûtons und gerösteten Baumnüssen
*Lamb's lettuce with French dressing
 with eggs, fried bacon, croutons and roasted walnuts*

Wild-Vorspeiseteller 19.00
 Kleine Kürbis-Suppe, Hirschkastete, Wildrohschinken
 serviert mit Nüsslisalat und gerösteten Baumnüssen
*Small pumpkin soup, deer pie, wild game smoked ham
 served on a lamb's lettuce and roasted walnuts*

Rassig gewürztes Rindstatar 23.00 / 33.00
 parfümiert mit Cognac
 serviert mit kleinem Salatbouquet, Kapern und Zwiebelringen
*Spicy beef tatar
 with cognac, served with a small salad bouquet, capers and onion rings*

Salatbuffet – *Salad buffet*

Bedienen Sie sich von unserem grosszügigen Salatbuffet. Das reichhaltige und gesunde Angebot an Blatt- und Rohkostsalaten geniessen Sie als Vorspeise oder Hauptgang.

Help yourself to our generous salad buffet. You may enjoy the wide and healthy variety of salads as a starter or as a main course

Vorspeiseteller – starter 12.50
Salatteller (Hauptgang) – main course 18.50



Suppen – Soups

Sämige Kürbiscremesuppe **12.00**
beträufelt mit Kürbisöl und Kürbiskernen
Pumpkin cream soup
with pumpkin oil and pumpkin puff pastry stick

Tagessuppe **8.50**
fragen Sie unser Serviceteam
Soup of the day- please ask our service staff

Reagieren Sie unverträglich oder allergisch auf bestimmte Produkte?
Unsere Wohlfühlmanager im Service geben Ihnen gerne Auskunft.
*Are you allergic to certain products? We will gladly prepare you
a special dish to your wishes!*

Wildbuffet à discrétion

Jeden Samstagabend ab 18.00 Uhr bieten wir Ihnen bis zum Samstag, 13. November 2021 unser beliebtes Wildbuffet an, bei dem Sie sich für CHF 59.90 pro Person nach weidmännischer Lust bedienen dürfen.



Wildbuffet Daten im Überblick

Samstag 25. September 2021
Samstag 2. Oktober 2021
Samstag 9. Oktober 2021
Samstag 16. Oktober 2021
Samstag 23. Oktober 2021
Samstag 30. Oktober 2021
Samstag 6. November 2021
Samstag 13. November 2021



Wildhauptgänge – Main course

Klassischer Hirschpfeffer	31.00
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Minibirne <i>Jugged deer</i> <i>with homemade spätzli, red cabbage, brussels sprouts, sweet chestnuts and mini pear</i>	
Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce	39.00
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Minibirne <i>Escalope of roe deer with creamy cranberry sauce</i> <i>with homemade spätzli, red cabbage, brussels sprouts, sweet chestnuts and mini pear</i>	
Wildgeschnetzeltes „Aarehof“	34.50
mit hausgemachten Spätzli an Wildrahmsauce <i>Deer shreeded with wild cream sauce</i> <i>and homemade spätzli</i>	
Hirsch Schnitzel Mille feuille	38.50
mit Rosmarinjus und sautierten Pilzen dazu Tannenzapfenkroketten und herbstliche Gemüsebeilage <i>Sautéed strips of roe deer with wild cream sauce</i> <i>homemade spätzli and autumn vegetables</i>	



Vegetarisch – Vegetarian



Kürbis-Risotto

26.00

Weissweinrisotto mit Kürbiswürfeln und sautierten Pilzen
garniert mit gerösteten Kürbiskernen
*Risotto with pumpkin and celery cubs
garnished with roasted pumpkin seeds*



Herbstlicher Gemüseteller

29.50

mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Trauben,
Kürbis, Minibirne und Pilzrahmsauce
*Autumn vegetables plate
with homemade spätzli, brussels sprouts, red cabbage, sweet chestnuts, grapes, pumpkin,*

Unsere Klassiker – Our classics

Schweins Cordon bleu

30.50

gefüllt mit Rauchschinken und Emmentaler
dazu Pommes Frites und saisonalem Gemüse
*pork cordon bleu stuffed with smoked ham and cheese
with french fries and seasonal vegetables*

Rosa gebratene Rindsfiletspitzen Stroganoff

37.00

serviert mit Spätzli
*Roasted beef fillet tips stroganoff
served with spätzli*

Pochiertes Heilbuttfilet auf Weissweinsauce mit Orange

32.00

dazu Butterspätzli und Kürbis
*Poached Halibut filet with homemade spätzli and pumpkin
accompanied by white wine sauce with orange*



RESTAURANT
Lavande

Spezialität des Hauses



**„Heisser Stein“ (nur abends)
„Hot Stone“ (only in the evening)**

dazu servieren wir Ihnen
mit Curry Dip, Kräuterbutter und Pfeffersauce
with curry dip. Herb butter and pepper sauce

Rindsfilet <i>beef filet</i>	180g 39.50	250g 49.50	400g 69.50
Hirschentrecôte <i>deer</i>	180g 37.00	250g 47.00	–
Pferdefilet <i>horse filet</i>	–	250g 38.50	–

Beilagen *side dish*

Pommes Frites, Mischgemüse, Weissweinrisotto, Spätzli,
Herbstliche Gemüse garnitur, Süsskartoffel Pommes
French fries, vegetables, white wine risotto, spätzli, autumn vegetables, sweet potato fries

Eine Beilage ist im Preis inklusive jede weitere Beilage kostet 5.00

One side dish is included in the price, each additional side dish costs 5.00

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.
All prices are in Swiss Francs and are including VAT

Desserts

Coupe Nesselrode mit Rahm	gross 12.50
Vermicelles mit Meringue und Vanilleglacé	Klein 10.50
<i>Coupe "Nesselrode" with whipped cream with vermicelli (thin threads of sweet chestnut puree) meringues and vanilla ice cream</i>	
Vermicelles mit Meringue und Rahm	gross 12.50
Vermicelli mit Meringues an Whipped Cream	klein 9.50
	„Versucherli“ 6.00
Gebackene Apfelkuchlein mit Vanilleglacé	11.50
<i>Deep fried apple pie with vanilla ice cream</i>	
Lebkuchenparfait	
mit marinierten Orangen und kleinem Mandelkuchlein	15.50
<i>Chestnut parfait with marinated orange and small almond cake</i>	

Wünschen Sie einen feinen Coupe oder eine Kugel Glace?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Glacekarte.

Would you like to order some ice cream?

Then we would be pleased to offer you our ice cream menu.

Deklaration

Unser Fleisch kommt hauptsächlich aus der Schweiz. Daneben beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus anderen Ländern:

Origin of meat: and fish

We have our meat mainly from Switzerland. Beside this, our meat and fish comes also from following countries

Rind – <i>beef</i>	CH	Reh – <i>roe deer</i>	CH/EU
Rindsfilet – <i>beef filet</i>	AU	Pferdefilet – <i>horse filet</i>	EU
Schwein – <i>pork</i>	CH	Pasteten – <i>pies</i>	EU
Wildschwein – <i>wild boar</i>	CH	Terrinen – <i>terrine</i>	CH
Hirsch – <i>deer</i>	CH/DE/EU	Heilbutt – <i>halibutt</i>	IS

Allergene

Reagieren Sie unverträglich oder allergisch auf bestimmte Produkte?

Wünschen Sie eine besondere Zusammenstellung der Speisen?

Unsere Wohlfühlmanager im Service geben Ihnen gerne Auskunft.

Are you allergic to certain products?

We will gladly prepare you a special dish to your wishes!

Legende – legend :



Vegetarisch - vegetarian



Vegan - vegan



Glutenfrei – gluten free



Lactosefrei – lactose free

Profitieren Sie auch von unseren weiteren Wohlfühlangeboten!



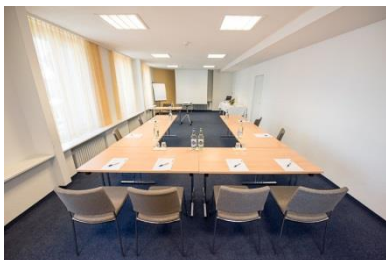
Geruhsam schlafen

Alle 61 Zimmer sind renoviert und in freundlichen Farben eingerichtet. Zur zeitgemässen Ausstattung gehören Bad/Dusche/WC, Haartrockner, TV und Direktwahltelefon. Kostenloses Mineralwasser auf dem Zimmer und Zugang zum Wireless LAN im ganzen Haus



Feiern, wie die Feste fallen

Für Ihre Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma oder Ihre Hochzeit stehen Ihnen drei neu renovierte Banketträume zur Verfügung, in denen Sie Platz ab 10 - 150 Personen finden. Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menuvorschläge oder stellen Ihnen ein Menu, nach Ihren Wünschen, zusammen.



Erfolgreich tagen

Für Seminare stehen Ihnen fünf kleinere und grössere Seminar- und Gruppenräume, mit einer Kapazität von 4 - 160 Personen, zur Verfügung. Die neu renovierten Räume verfügen alle über Tageslicht und sind mit der neusten Technik ausgestattet



Schloss Habsburg

Feiern Sie in den historischen Mauern des Schloss Habsburg Ihre Hochzeit, Familienfest oder Firmen Kundenanlass. Neben unserer grossen Aussichtsterrasse stehen Ihnen unser Rittersaal mit bis zu 80 Personen oder einer der kleineren Räume mit bis zu 30 Personen zur Verfügung. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen dazu.