

# Willkommen .....

## ... wenn der kleine Hunger kommt - Kaffeepausen!

### ... das Erste Mal!

Zur Begrüssung, für Zwischendurch oder bei kleinem Appetit servieren wir Kaffee, Tee, Orangensaft sowie frische Früchte und ein Buttergipfeli.

Pro Person 6.80

### ... Business Time!

Für den schnellen Snack: Kaffee, Tee, Orangensaft sowie frische Früchte und Gebäcksorten Ihrer Wahl:  
Butter- oder Vollkornkipfel, Cookies, Muffins, Brownies oder Süssgebäck

Pro Person mit 1 Gebäck 8.50

### ... Gsund und Guet!

Sonnenschein, auch in gestresste Gemüter bringen, mit Kaffee, Tee, vitaminreiche Säfte, frische Ananas, Bananen, Gipfeli und Birchermüesli

Pro Person 11.80

### ... Extra Klasse!

Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal einfach so!  
Cüpli Prosecco, Kaffee, Tee, Orangensaft, Nussbrötli mit Brie Suisse, Vollkornbrötli mit Rauchlachs, Mohnbrötli mit Bündnerfleisch und gemischten marinierten Oliven.

Pro Person 17.80

# Willkommen .....

... zu unseren ausgesuchten Apéro - Spezialitäten!

... Canapés zum Apéro!

Canapés von französischem Baguette-Brot, belegt mit Bauernschinken, italienischem Salami, Brie Suisse, Mousse aus gekochten Eiern und geräuchertem Lachs

Pro Stück	3.50
Pro Person (5 Stück assortiert)	16.80

Canapés von Vollkorn- und französischem Baguette-Brot, belegt mit Roastbeef, Tomaten und Mozzarella da buffo, Bündnerfleisch, Rindstartar, Parmaschinken, Thunfischmousse oder Crevetten

Pro Stück	3.70
Pro Person (5 Stück assortiert)	17.80

Vegetarische - Canapés von Vollkorn- und französischem Baguette-Brot, oder Olivenbrot belegt mit Mozzarella und Tomatenconcassé, grillierte Zucchini und Auberginen, Steinpilzmousse oder Olivenpaste

Pro Stück	3.50
Pro Person (5 Stück assortiert)	16.80

Kombinierter Genuss mit jeweils 4 verschiedenen Canapés, sowie knackige Gemüse-Battonets mit drei verschiedenen Dipsaucen.

Pro Person	17.80
------------	-------

### ... kalte Gaumenfreuden beim Apéro!

Marinierte Oliven	pro Person	2.80
Grissini mit Parmaschinken	pro Stück	3.50
Melonenspiessli mit Parmaschinken	pro Stück	3.90
Gemüse-Battonets mit drei verschiedenen Dips	pro Person	3.20
Tomaten – Mozzarella Spiessli	pro Stück	3.80
Rauchlachstartar im Tartlette	pro Stück	3.90
Parmesanwürfeli mit Trauben und Baumnüssen	pro Person	3.80
Crostini mit Steinpilzmousse	pro Stück	3.80
Crostini mit Olivenpaste	pro Stück	3.50

### ... warme Köstlichkeiten zum Apéro!

Meatballs an Sweet- and Sour-Sauce	pro Stück	2.80
Marinierte Pouletflügeli	pro Stück	2.50
Feine, kleine Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Chäschüechli	pro Stück	3.00
Riesencrevetten im Knuspermantel serviert mit Cocktailsauce	pro Stück	4.30
Satay Pouletspiessli mit einer Erdnuss-Sauce	pro Stück	3.00
Chipolata im Blätterteig	pro Stück	3.00
Blätterteig assortiert 3 Stk.	pro Person	3.80
Flammkuchen belegt mit Speck und Zwiebelringen	pro Stück (28 cm)	15.80

... das Package für jeden Geschmack!

Vitaminreiche Gemüse-Battonets mit drei verschiedenen Dipsaucen, 2 Stück kalte Gaumenfreuden und 2 Stück warme Köstlichkeiten sowie 2 Stück Canapés.

Pro Person 17.80

... sonnige Kreationen!

Bieten Sie Ihren Gästen eine spannende Alternative zu Wein und Mineral und lassen Sie sich durch unsere Bowlen – Kreationen überraschen!

Früchtebowle ohne Alkohol pro Liter 17.80

„Geistreiche“ Früchtebowle mit Alkohol pro Liter 22.80

Aromen: Ananas, Himbeeren, Cassis und Orange

... das Klassische!

Lieber Gast bei unserem Weinangebot handelt es sich vornehmlich um 7/10 Flaschen. Gerne nehmen wir Ihre speziellen Wünsche entgegen und beraten Sie bei der Weinauswahl.

Auf Ihr Wohl!

Der angegebene Preis für die Apéro - Spezialitäten gilt ab einer Personenzahl von mindestens 15 Gästen.

Bei Bestellungen für weniger als 15 Gäste verrechnen wir zusätzlich 10%.

Die angegebenen Preise verstehen sich in SFr. und inklusive 7.6% MwSt.

# Willkommen .....

... zur kommunikativen Verpflegung im Stehen!

... das Sandwichbuffet ab 2 Personen!

Baguette- Brot mit geräuchertem Lachs, Olivenbrot mit Salami,  
Tomatenbrot mit Schinken, Vollkornbrot mit Bündner Rohschinken  
und Laugenbrot mit Brie Suisse

Pro Person

17.80

... das rustikale Stehbuffet ab 15 bis ca. 50 Personen!

Heisse Tagessuppe, Brötchen mit Fleischkäse, Semmeli mit  
Emmentaler Käse, heisser Wurstweggen und Chäschüechli

Pro Person

19.80

... das „East meets West“ Stehbuffet ab 15 bis ca. 50 Personen!

Gebratene Meat Balls (Fleischbällchen), Gyoza (Teigtaschen gefüllt mit  
Poulet und Gemüse), kleine Frühlingsrollen, Satay Spiessli, gebackene  
Riesencrevetten, Chicken Wings, serviert mit verschiedenen Dip – Saucen!

Pro Person

23.80

# Willkommen .....

## ..... zum Aarauerhof – Business - Buffet!

Unser Aarauerhof – Business – Buffet beinhaltet alles, was das Herz begehrt. Von den Vorspeisen zu den Hauptgängen bis hin zu den Desserts. Es wird ab einer Personenzahl von 20 Gästen serviert. Selbstverständlich können wir diese Speisefolge den Bedürfnissen unserer Gäste anpassen und somit jederzeit erweitern. Die Variante für die kleinere „Runde“ finden Sie auf der nächsten Seite!

### Knackige Salate & Raffinierte Vorspeisen:

verschiedene marinierte Salate

Blattsalate

3 leichte Saucen

Tomaten Mozzarella

geräucherter Lachs

### Hauptgerichte für jeden Geschmack:

Ein Fleischgericht

Eine Fischspezialität

Eine vegetarische Köstlichkeit

mit zwei passenden Beilagen und frischem Gemüse

### Süsse Verführungen:

Verschiedene Crèmes und Mousses

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachte Kuchen und Wähen

Das einfache Aarauerhof Business Buffet	pro Person	46.80	(ab 20 Personen)
Das erweiterte Aarauehof Business Buffet	pro Person	53.80	(ab 20 Personen)

Die angegebenen Preise verstehen sich in CHF und beinhalten 7.6% MwSt.

# Willkommen .....

..... bei der Auswahl für kleine Kreise!

Unser Aarauerhof – Business – Buffet servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen. Speziell für kleinere Gästegruppen bis 20 Personen im Seminarbereich haben wir unser Aarauerhof Business Auswahlmenu kreiert – besser: wir kreieren es jeden Tag neu.

Klar spielt auch der Zeitfaktor eine Rolle – wenn Ihre Gäste am Vormittag schon die Auswahl treffen, weichen Sie beim Essen bestimmt nicht von Ihrem gesetzten Zeitlimit ab. Ausserdem hat jeder Gast die Möglichkeit, individuell aus einem marktgerechten Angebot auszusuchen – und dies zu einem fairen Preis!

Der Ablauf für das Aarauerhof – Business - Menu

Vorspeisenteller „Aarauerhof“

Lassen sie sich von unserem Küchenchef, Mike Hellbach, überraschen



1 Vegetarischer Hauptgang

oder

1 Hauptgang mit Fleisch

oder

1 Hauptgang mit Fisch

oder

1 saisonale Spezialität



Eine süsse Verlockung



pro Person 39.50

Die angegebenen Preise verstehen sich in CHF und beinhalten 7.6% MwSt.

# Willkommen .....

## ... bei den vegetarischen Spezialitäten!

Crepes mit frischem Basilikum gefüllt mit Ratatouille  
serviert mit weissem Reis

Blätterteigherz gefüllt mit frischem Gartengemüse  
an einer leichten Rahmsauce  
begleitet von  
einem exotischen Caipirinha-Reis

Gemüsestrudel gefüllt mit Tomaten, Spinat und Schafskäse  
an einer kalten Joghurt - Kräutersauce

Gemüsespiessli an einem feinen Safran Risotto  
serviert mit Tomaten Sauce

Gerne kombinieren wir die vegetarischen Spezialitäten mit Ihrem ausgewählten Menu!

# Willkommen .....

..... zu unseren ausgesuchten **Frühlings - Spezialitäten!**

## 3 Gang - Menu

Bunter Frühlingsalat mit weissem und grünem Spargel  
Balsamico Vinaigrette mit frischen Kräutern  
CHF 8.50

Maispoularden – Brüstchen an einer Estragon Rahmsauce  
serviert mit Bärlauchrisotto und gedämpfter Tomate  
CHF 27.80

Vanille-Parfait mit frischen Erdbeeren  
CHF 7.50

(Menu komplett CHF 38.80)

## 4 Gang - Menu

Hausgemachte Aargauer Rüblicreme - Suppe  
CHF 6.80

Pochiertes Lachsforellenfilet  
mit Zitronenbutter und frischen Kräutern  
CHF 12.80

Gebratenes Schweinsfilet an einer Rotweinsauce  
serviert mit breiten Nudeln und Broccoli  
CHF 32.50

Zitronenquarkköpfchen und Erdbeersalat  
CHF 7.80

(Menu komplett CHF 52.80)

## 5 Gang – Menu

Gebratenes Wachtelbrüstchen mit knackigen Blattsalaten  
an einer leichten Baumnuss - Vinaigrette  
CHF 11.80

Bärlauchschaumsüppchen  
CHF 7.50

Gebratenes Rotbarbenfilet in einem Röstimantel  
auf sautierten Eierschwämmli und Sauerampfersauce  
CHF 14.80

Rindsfilet – Medaillon an einer Barolo - Sauce  
Frühlingsgemüse – Bouquet und Polenta mit Thymian  
CHF 36.50

Carpaccio von Ananas mit Vanilleglace  
CHF 7.50

(Menu komplett CHF 68.80)

# Willkommen .....

..... bei erfrischenden **Sommer – Menus!**

## 3 Gang - Menu

Frische Melonen an einem Sommersalat  
mit Ruccola und Brunnenkresse  
CHF 8.50

Perlhuhn – Brüstchen an einer Marsala Sauce  
Neue gebratenen Kartoffeln und ZucchiniGemüse  
CHF 31.80

Mascarpone-Mousse mit frischem Pfirsich  
CHF 7.50

(Menu komplett CHF 41.80)

## 4 Gang - Menu

Sommerlicher Blattsalat mit Riesencrevetten  
an einer coolen Mango-Vinaigrette  
CHF 9.80

Safranschaumsüppchen  
CHF 6.80

Zarte Kalbsschnitzel an einer leichten Lemonen - Sauce  
serviert mit Savoyerkartoffeln und feinen Bohnen  
CHF 32.80

Parfait Glacé Grand Marnier  
mit frischen marinierten Waldbeeren  
CHF 9.50

(Menu komplett CHF 52.80)

## 5 Gang – Menu

Feinschmecker Salat mit geräucherten Entenbruststreifen  
an einer erfrischenden Tomaten - Vinaigrette  
CHF 16.80

Strauchtomatensuppe mit frischem Basilikum  
CHF 7.50

Grilliertes Zanderfilet in einer Orangen-Senfkruste  
mit Glasnudeln  
CHF 13.80

Rindsentrecôte mit Eierschwämmli  
Artischockenböden gefüllt mit Ratatouille und Croquetten  
CHF 38.50

Passionsfrüchte Mousse an Papayasalat  
CHF 7.80

(Menu komplett CHF 73.80)

# Willkommen .....

..... zu den farbigen **Herbst** – Menus!

## 3 Gang - Menu

Herbstliche Blattsalate mit sautierten Waldpilzen  
CHF 8.80

Glasiertes Nierstück vom Schwein mit Rosmarin Sauce  
Kartoffelpüree Mont d'Or mit Marktgemüse  
CHF 28.50

Mousse au Chocolat mit Orangen Salat  
CHF 8.80

(Menu komplett CHF 41.80)

## 4 Gang - Menu

Nüsslisalat mit Baumnussdressing und würzigem Hobelkäse  
CHF 8.50

Leichte Kartoffelsuppe mit Kürbisöl  
CHF 7.80

Brasato im Merlot geschmort  
serviert mit Kartoffelgratin und feinem Wurzelgemüse  
CHF 33.80

Gebrannte Crème mit Vanilleglacé  
marinierte Rotweibirne  
CHF 8.50

(Menu komplett CHF 49.80)

## 5 Gang – Menu

Lauwarmes Kaninchenfilet auf Kopfsalatherzen  
an einer Vinaigrette mit frischen Trauben  
CHF 11.80

Muskat – Kürbissuppe mit seinem Öl  
CHF 8.20

Frische Pilzravioli an Peperoni-Coulis  
CHF 9.80

Rosa gebratener Rindshohrücken an einer Rosmarinjus  
serviert mit hausgemachten Spätzli und zartem Rosenkohl  
CHF 43.80

Marroni Mousse mit marinierten Dörrfrüchten  
CHF 8.50

(Menu komplett CHF 72.80)

# Willkommen .....

.....bei den Früchten des **Winters!**

## 3 Gang - Menu

Warme Camembertkräpfen  
mit einem Chutney aus Orangen und Johannisbeeren  
CHF 10.80

Gebratenes Perlhuhn – Brüstchen auf einem Wirsing–Rahm Gemüse  
serviert mit Kartoffelplätzchen  
CHF 32.80

Creme Caramel mit frischen Früchten garniert  
CHF 7.50

(Menu komplett CHF 45.80)

## 3 Gang - Menu

Lauchsüppchen mit hausgemachten Lachsravioli  
CHF 8.80

Gebratenes Schweinsfilet an einer Calvados Rahmsauce  
serviert mit Kartoffel-Kroketten und glasierten Karotten  
CHF 38.80

Marinierte Zwetschgen mit Ingwer  
an einer zartschmelzenden Zimtglacé  
CHF 8.50

(Menu komplett CHF 51.80)

## 5 Gang – Menu

Winterliche Blattsalate im Brickteigkorbchen  
mit geräucherten Lachsstreifen an Kürbisöl-Vinaigrette  
CHF 13.80

Schwarzwurzelcreme Suppe  
CHF 7.50

Gegrilltes Doraden-Filet auf hausgemachten feinen Nudeln  
an einem Traum von Safran  
CHF 14.80

Lammrückenfilets auf einer Pommerysenfrème  
serviert mit einer Thymian-Rösti und grünen Bohnen  
CHF 33.80

Symphonie aus Chocolat  
CHF 10.80

(Menu komplett CHF 72.80)