

## *Wildbuffet à discrétion*

«Essen ist ein Bedürfnis, geniessen eine Kunst.» François de La Rochefoucauld

Dies wollen wir mit Ihnen zelebrieren, nicht nur landschaftlich ist der Herbst die goldene Jahreszeit jeweils ab 18.00 Uhr bieten wir Ihnen unser beliebtes Wildbuffet à discrétion an, bei dem Sie sich für CHF 64.90 pro Person nach weidmännischer Lust bedienen dürfen.



## *Wildbuffet Daten im Überblick*

Samstag 17. September 2022  
Freitag 23. September 2022  
Freitag 30. September 2022  
Freitag 7. Oktober 2022  
Freitag 14. Oktober 2022  
Freitag 21. Oktober 2022  
Freitag 28. Oktober 2022  
Freitag 4. November 2022  
Freitag 11. November 2022  
Freitag 18. November 2022

## Vorspeisen – Starters

**Wild Plättli** 17.50  
 Wildtrockenfleisch vom Reh & Hirsch, Kürbiscremesüppchen, Wildpastete  
 sowie Wildsalsiz, herbstlichem Cole Slaw Salat und Apfelchutney  
*mixed venison platter*  
*Dry venison & deer, pumpkin cream soup, venison pâté, game salsiz,*  
*autumnal cole slaw salad and apple chutney*

**Nüsslisalat** 15.50  
 mit Ei, Speck & Knoblauch Croutons  
*Lamb's lettuce with eggs, bacon & garlic croutons*



**Rassig gewürztes Rindstatar** 23.00  
 parfümiert mit Cognac  
 serviert mit kleinem Salatbouquet, Kapern und Zwiebelringen  
*Spicy beef tatar with cognac, capers and red onion*

### Salatbuffet Schiff

bedienen Sie sich von unserem grosszügigen Salatbuffet. Das reichhaltige  
 und gesunde Angebot an Blatt- und Rohkostsalaten geniessen Sie als  
 Vorspeise oder Hauptgang  
*Salad buffet boat: 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** 13.50  
**Salatteller (Hauptgang) – main course** 19.50

## Suppen – Soups



**Sämige Kürbiscremesuppe** 12.50  
 mit Blätterteigkürbisstange und steirischem Kernöl  
*Creamy pumpkin soup*  
*with puff pastry pumpkin stick and his seed oil*

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



## *Wildhauptgänge – Game main course*

- Klassischer Hirschpfeffer »Jäger Art«** 32.50  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Speckrosenkohl,  
glasierten Maroni und Mirza-Apfel  
*Classic deer pepper "hunter style"*  
*with homemade spaetzli, red cabbage, bacon brussels sprouts,*  
*glazed chestnuts and Mirza apple*
- Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce** 39.50  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Speckrosenkohl,  
glasierten Maroni und Mirza-Apfel  
*Roe deer escalope with cranberry cream sauce*  
*with homemade spaetzli, red cabbage, bacon brussels sprouts,*  
*glazed chestnuts and Mirza apple*
- Wildgeschnetzeltes „Aarehof“** 36.50  
mit Mischpilzrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Speckrosenkohl,  
glasierten Maroni und Mirza-Apfel  
*Diced game with mixed mushroom cream sauce, homemade spaetzli,*  
*bacon brussels sprouts, glazed chestnuts and Mirza apple*
- Wildschwein Cordon Bleu** 34.50  
gefüllt mit Baumnusskäse & Rehrohschinken  
serviert mit Speck-Rosenkohl und Pommes Frites  
*Wild boar Cordon Bleu*  
*filled with walnut cheese & raw venison ham*  
*served with French fries and bacon Brussels sprouts*

## *Aus dem Wasser – out of the water*



- Gebratenes Zanderrückenfilet** 32.50  
auf drei-farbigem Kürbis Quinoa und Waldpilzen  
*Roasted fillet of pike-perch back*  
*on three-coloured pumpkin quinoa and wild mushrooms*


## *Hauptgänge – main courses*




**„Aarehof“ Cordon Bleu** Schwein - *pork* 30.50  
 gefüllt mit Rauchschinken und Raclettekäse Kalb - *veal* 39.50  
 serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse  
*Cordon bleu stuffed with smoked ham, raclette cheese*  
*served with french fries and seasonal vegetables*



**200g Entrecôte vom Swiss Prime Rind** 41.50  
 mit Café de Paris Kruste, Grillgemüse und Pommes Frites  
*200g Entrecôte beef with café de paris crust, grilled vegetables and french fries*



## *Vegetarisch – vegetarian*



 **Herbstliche Ernte** 29.50  
 Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni, Trauben,  
 gebratenem Kürbis, Mirza-Apfel und Preiselbeerrahmsauce  
*Autumnal Harvest*  
*Homemade spaetzli with Brussels sprouts, red cabbage, glazed chestnuts, grapes, roasted*  
*pumpkin, mirza apple and cranberry cream sauce*

   **Glasierter Feigen und Tofu Spieß** 24.50  
 auf gebratenem Kürbis und drei-farbigem Quinoa  
*Glazed fig and tofu skewer*  
*on roasted pumpkin and tricoloured quinoa*

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!*

 *Vegetarisch – vegetarian*  
 *Glutenfrei – gluten free*

 *Vegan - vegan*  
 *Lactosefrei – lactose free*




RESTAURANT  
*Lavande*

## *Spezialität des Hauses - signatur dish*



### *„Heisser Stein“ – „Hot Stone“*

mit Curry Dip, Kräuterbutter und Preiselbeercremé  
*Curry dip, herb butter and cranberry cream*

<b>Rindsfilet</b> <i>Beef filet mignon</i>	180g 39.50	250g 49.50	400g 69.50
<b>Hirschentrecôte</b> <i>Deer entrecôte</i>	180g 37.00	250g 47.00	
 <b>Rindsentrecôte</b> <i>Beef entrecôte</i>	200g 38.50	300g 48.50	400g 63.50

### **Beilagen**

Pommes Frites, Herbstgemüse (Rosenkohl & Rotkraut), Mischgemüse, Preiselbeer-Kroketten, Süsskartoffel Pommes, Spätzli

*side dish:*

*French fries, autumn vegetables (Brussels sprouts & red cabbage), mixed vegetables, cranberry croquettes, sweet potato fries, spaetzli*

---

Eine Beilage ist im Preis inklusive. jede weitere Beilage +5.00

*One side dish is included in the price. Each additional side dish additional 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

- 
**Hausgemachte Maroni - Crème brûlée mit karamellisierten Feigen** 11.50  
*Homemade chestnut crème brûlée with caramelised figs*
- 
**Coupe Nesselrode mit Rahm** gross 12.50  
**Vermicelles mit Meringue und Vanilleglacé** Klein 10.50  
*Coupe "Nesselrode" with whipped cream  
with vermicelli (thin threads of sweet chestnut puree)  
meringues and vanilla ice cream*
- 
**Vermicelles mit Meringue und Rahm** gross 12.50  
*Vermicelli with meringues an whipped cream* klein 9.50  
„Versucherli“ 6.00
- 
**Gebackene Apfelkuchlein mit Vanilleglacé** 11.50  
*Baked apple pie with vanilla ice cream*

Wünschen Sie einen feinen Coupe oder eine Kugel Glace?

Gerne bringen wir Ihnen unsere Glacekarte.

*Would you like to enjoy some ice cream? We would be pleased to offer you our dessert 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>	Schweiz	Wild, Reh, Hirsch – <i>venison</i>	Deutschland
Rindsfilet – <i>beef filet mignon</i>	Australien	Poulet – <i>chicken</i>	Schweiz
Schwein – <i>pork</i>	Schweiz	Lachs – <i>salmon</i>	Norwegen
Kalb – <i>veal</i>	Schweiz	Wolfbarsch – <i>sea bass</i>	Türkei

*Fleisch aus Australien kann Spuren von Antibiotika und Leistungsfördernden Mitteln aufweisen*

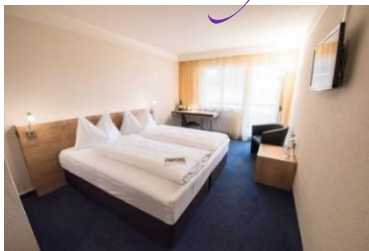
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.

*All prices are in Swiss Francs and are including VAT*

*weitere Wohlfühlangebote!*



RESTAURANT  
*Lavande*



### Geruhsam schlafen

Alle 57 Zimmer + 3 Apartments sind renoviert und in freundlichen Farben eingerichtet. Zur zeitgemässen Ausstattung gehören Bad/Dusche/WC, Haartrockner, TV, schnelles WLAN. Kostenloses Mineralwasser auf dem Zimmer. 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 bis 160 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 (bis 300 Personen) stehen Ihnen unser Rittersaal mit bis zu 104 Personen oder einer der kleineren Räume mit bis zu 30 Personen zur Verfügung. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen dazu.



### „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.

Free Wifi



*#hotelaarehof*



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