

Herzlich Willkommen!

**Wir freuen uns, dass sie sich bei uns
kulinarisch verwöhnen lassen und
bedanken uns für Ihren Besuch.**

Geniessen Sie den Abend!

**Unser Team steht Ihnen für Empfehlungen gerne
zur Verfügung.**

Restaurant Goldige Öpfel

**Bernadette Klauenbösch
Direktorin**

**Thomas Meier
Küchenchef**

und Team

**Sorell Hotel Argovia
Kasernenstrasse 24
5001 Aarau
062 823 21 21**

www.hotelargovia.ch

info@hotelargovia.ch

ein Hotel der ZFV Unternehmungen

Falls es Sie interessiert folgt hier ein kleiner Rückblick zur Geschichte dieses Hauses.

Falls es Sie nicht interessiert, blättern Sie einfach weiter!

Unser Hotel besteht bereits seit 1911. Eröffnet wurde es unter dem Namen Hotel Helvetia vom Bund abstinenten Frauen und daher auch alkoholfrei geführt. 1973 nach dem Umbau wurde das Haus von Helvetia in Goldige Öpfel (der Weg vor der Hoteltüre heisst Apfelhausenweg) umgetauft. Am 1. Juli 2005 wurde das Haus von den ZFV Unternehmungen in Zürich käuflich erworben. Gleichzeitig wurde das Hotel aus Marketing-Gründen in Argovia (lateinischer Name des Kantons Aargau) umbenannt. Das Restaurant bleibt als das bekannte Goldige Öpfel und wurde auch weiterhin alkoholfrei geführt.

Bis zum 1. September 2008. Eine neue Aera hat in diesem Haus begonnen. Erstmals in seiner Geschichte wird das Restaurant eine kleine aber gepflegte Weinkarte anbieten. Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit bieten einen guten Tropfen oder auch ein Bier zum Essen zu geniessen. In unserer Abendkarte bieten wir neben bekannten Klassikern auch ein Gourmet-Menu, das, je nach Saison, angepasst wird. Auch unser sehr beliebtes Thai-Curry darf am Abend natürlich nicht fehlen.

Eine Vision wird sein, dass wir nur noch Produkte aus unserer Region oder höchstens aus der Schweiz anbieten werden. Die Weinkarte wurde bereits darauf angepasst.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Abend und guten Appetit!

Aus der kalten Küche

Kleiner Menusalat	Fr. 5.00
Blattsalat mit Croutons	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 11.00
Salatteller mit Ei und Kürbiskernen	Fr. 15.50
Thonsalat einfach	Fr. 14.00
Thonsalat garniert mit frischen Salaten	Fr. 17.50
Norwegischer Rauchlachs (ca.100gr.) mit Zitrone, Kapern und Zwiebeln	Fr. 14.00

Aus der warmen Küche

Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50
Pikante Maissuppe	Fr. 8.00
Tomatencrèmesuppe mit einem Schuss Gin	Fr. 8.50
Penne all'arrabiata mit scharfer Tomatensauce	Fr. 16.00
Spaghetti carbonara mit Schinken (Fleisch: Schweiz), Ei, Rahm und Käse	Fr. 18.00

Paniertes Schweinsschnitzel (Fleisch: Schweiz)	Fr. 23.00
Pouletsteak, ohne Knochen mit knuspriger Haut (Fleisch: Schweiz)	Fr. 23.00
Gebratene Felchenfilets (Fisch: Schweiz)	Fr. 24.00
Knuspriges Cordon bleu vom Schwein (Fleisch: Schweiz)	Fr. 25.00
Saftiges Schweinssteak vom Nierstück (ca. 180 gr.) (Fleisch: Schweiz)	Fr. 26.00
Zartes Rindsfilet (ca. 200 gr.) (Fleisch: Schweiz)	Fr. 32.00

Zu diesen Gerichten wählen Sie

von unseren Saucen: Tartar, Chillie, Haus-Vinaigrette, hausgemachte Kräuterbutter
von unseren Beilagen: Parfumreis, Pasta, Pommes frites, Rösti oder Salatgarnitur

Jetzt Aktuell

Steinpilzsuppe	Fr. 7.50
Black Tiger Crevetten (Fisch: Vietnam) gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini mit Beilage nach Ihrer Wahl	Fr. 24.50
- als Vorspeise	Fr. 19.50
zartes Rehragout in Rotweinsauce (Fleisch: Tschechien) gebratene Apfelschnitze mit Preiselbeeren Butternudeln	Fr. 26.00

Dessert

Eiscaramel mit Caramelsauce und Rahm	Fr. 6.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleglacé	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr. 8.50 Fr. 10.50
Frische Ananas mit Kokosglacé	Fr. 9.00

Jetzt Aktuell

Vermicelles mit Rahm kleine Portion	Fr. 8.50 Fr. 6.50
Coupe Nesselrode kleine Portion	Fr. 9.50 Fr. 7.50

Glacé

Vanille, Mocca, Banane, Schoggi , Erdbeer, Kokos Sorbet: Orangen, Zwetschgen Rahmzuschlag	Kugel	Fr. 2.50 Fr. 1.00
2 Kugeln Orangensorbet mit hausgemachter Knusperstange		Fr. 6.00
Zwetschgensorbet mit Knusperstange und einem Schuss Vieille Prune		Fr. 9.00
Eiskaffee kleiner Eiskaffee		Fr. 9.00 Fr. 7.00
Coupe Dänemark kleiner Coupe Dänemark		Fr. 9.00 Fr. 7.00
Frappé		Fr. 6.00

WEINKARTE

Aargau

Weiss:

Remigen

Rysling x Sylvaner 2007

Frische Muskataromen, kräftig und würzig

50 cl Fr. 18.00
oder pro dl Fr. 4.00

Rot:

Remigen

Pinot Noir 2006

Brombeer und Gewürze, kräftiger Körper

50 cl Fr. 19.00
oder pro dl Fr. 4.00

Remigen

Garanoir 2006

Garanoir ist eine Kreuzung des roten Gamay und des weissen Reichensteiner

Kräftiges Granat, würzig und aromatisch im Bouquet, rund und mild im Gaumen

75 cl Fr. 27.00
oder pro dl Fr. 4.50

Graubünden

Rot:

Maienfelder Schloss Salenegg

Blauburgunder 2007

Rote Waldbeere und feine Pinot-Würze

75 cl Fr. 52.00
oder pro dl Fr. 8.00

Neuenburg

Rosé:

Oeil de Perdrix, E. de Montmollin Fils

Pinot noir, 2007

Beerig, kräftig

75 cl Fr. 38.00
oder pro dl Fr. 5.50

Tessin

Weiss:

Bucaneve, Cagi Giubiasco

Bianco di Merlot DOC, 2007

Florale Noten, Aromen von Melonen, Zitrusfrüchten
und Honig, lieblich und süffig

70 cl Fr. 32.00
oder pro dl Fr. 5.00

Rot:

Merlot die Biasca Premium

Merlot DOC, Giladi SA 2007

Frisch, Waldbeeren. Leichte Röstaromen

Weich, elegant, schöne Tannine

75 cl Fr. 46.00
oder pro dl Fr. 6.50

Waadt

Weiss:

Villette Blanc AOC, Domaine de la Crausaz 2007

80% Chasselas, 10% Pinot Gris, 10% Chardonnay

Exotische Früchte, leicht und elegant und
gleichzeitig sehr aromatisch, rassig

70 cl Fr. 34.00
oder pro dl Fr. 5.00

Rot:

Villette Rouge AOC, Domaine de la Crausaz 2007

80% Pinot Noir, 20% Gamaret

Fruchtig, Waldbeere, fein, elegant, kräftige Tannine

75 cl Fr. 38.00
oder pro dl Fr. 5.50

Wallis

Weiss:

Petite Arvine AOC 2008

Frédéric Varone

Zitrusfrüchte, Nüsse, süsser Auftakt, sehr reich,
leicht salzige Würze, rassig und elegant

75 cl Fr. 46.00
oder pro dl Fr. 6.50

Rot:

Cornalin AOC, 2008

Frédéric Varone

Würzig, Pfeffrig, schwarze Kirschen, Plaumen,
dicht, saftig, sehr schöne Gerbstoffe

75 cl Fr. 50.00
oder pro dl Fr. 7.00

Prosecco

Spumante Extra Dry, IT		75 cl	Fr. 42.00
		10 cl	Fr. 6.00

Aperitif's

Martini bianco	15 Vol.%	4 cl	Fr. 5.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	Fr. 5.00
mit Mineralwasser			Fr. 6.00
mit Orangensaft			Fr. 7.00

Spirituosen

Kirsch, Humbel	40 Vol.%	2 cl	Fr. 4.00
Grappa, Humbel	40 Vol.%	2 cl	Fr. 6.00
Williams, Humbel	40 Vol. %	2 cl	Fr. 6.00
Vieille Prune, Morin	41 Vol.%	2 cl	Fr. 6.00
Remy Martin, Cognac	40 Vol.%	2 cl	Fr. 9.00

Mineralwasser

Offen:

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Coca-Cola light, Rivella rot/blau/grün, Eistee, Süssmost, Citro, Pepita, Sinalco	20 cl	Fr.	3.00
	30 cl	Fr.	3.50
	50 cl	Fr.	4.80

Flaschen:

Coca-Cola zero	33 cl	Fr.	4.30
Schweppes tonic/bitter lemon	20 cl	Fr.	4.30
Arkina mit/ohne Kohlensäure	50 cl	Fr.	5.50
Valser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	Fr.	9.00

Fruchtsäfte

Michel Orangensaft	20 cl	Fr.	4.30
Michel Bodygard	20 cl	Fr.	4.30

Bier

Feldschlössli alkoholfrei	33 cl	Fr.	4.30
Feldschlössli Lager	33 cl	Fr.	4.30
Feldschlössli Lager	50 cl	Fr.	5.30
Schneider Weizenbier	50 cl	Fr.	6.00

Warme Getränke

Kaffee: crème, Hag, Schale, Espresso, ital. Espresso	Fr.	3.80
Cappuccino, Latte Macchiato	Fr.	4.20
Doppelter Espresso	Fr.	5.30
Portion Kaffee	Fr.	6.50
Wiener Samt (Vanilleglacé und Rahm)	Fr.	7.00
Caotina Schoggi, warm/kalt	Fr.	3.80
Ovo warm oder kalt	Fr.	3.80
Kaffee/Schoggi mélange	Fr.	5.00
Tee: Schwarztee, div. Früchtearomen, Minze, Grüntee, Verveine, Hagenbutte, Kamille, Lindenblüte,	Fr.	3.80
Portion Tee	Fr.	5.50
Punsch: Apfel, Rum, Orange	Fr.	3.80
Coretto Grappa	Fr.	5.50

Frühstücksbuffet, nur am morgen	Fr. 18.00
Kleines Frühstück, nur am morgen	Fr. 10.00
Gipfeli	Fr. 1.20
Nussstange	Fr. 2.50
Zitronentörtli	Fr. 2.50
Muffins, je nach Angebot	Fr. 3.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen	Fr. 4.00

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von

- Alcopops, Spirituosen und Aperitive an unter 18-Jährige
- Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige

Zudem verkaufen wir keine Zigaretten an unter 16-Jährige

Unsere Mitarbeiter dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen!