

GOLFRESTAURANT aarau-WEST in der Knoblauch - Villa



1909 – 2023 Eine Ära geht zu Ende

- Bis 1975 Villa (Golfrestaurant) gehört zur Papierfabrik Knoblauch
darin lebten die Fabrikanten
- bis 1985 Herbert Strittmatter erwarb das Gelände schrittweise
- 1986 Der Golfclub Mittelland Oberentfelden mit einer 9 Loch Anlage wurde
gegründet
«Ein Geheimtipp unter Golfkennern» wurde er genannt!
Die Villa wurde zum Clubhouse/-restaurant des Golfclubs
- 1996 Das Imperium von Herbert Strittmatter ging Konkurs und der Golfclub
pachtete die Anlage vom Konkursamt.
Der Golfclub hiess neu Golfclub Entfelden
- Ab 1998 Rolf Kasper und Ruedi Hostettler erwarben die ganze Golfanlage.
Pläne für den Ausbau auf 18 Löcher und für ein Hotel entstanden
- 2003 Eröffnung des Hotel aarau-WEST
die Hotelgäste dürfen als Gast ins private Golfrestaurant
- 2004 Eröffnung der 18 Loch Golfanlage
- 2005 Die neue Küche (Beton – Anbau) wurde eröffnet.
wenig später startet Küchenchef, Kris
Die HOTEL aarau-WEST AG pachtet das Golfrestaurant vom Golfclub
Das Golfrestaurant wird auch für nicht Clubmitglieder geöffnet
- 2006 Eröffnung des Hotelpavillons (124m²) für Seminare und Feiern jeder Art
- 2009 Eröffnung des Golfpavillons (200m²) für Golfturniere, Seminare und Feiern
jeder Art
- 2011 Eröffnung des Wintergartens mit 48 Plätzen
- 2015 Teilnahme und Wochensieg «Mini Beiz dini Beiz» auf SRF
Restaurationsleiter, Lauren Gjata macht seinen ersten Mittagsservice
- 2020 Komplette Erneuerung der Präsentationstechnik im Hotelpavillon
- 2022 Komplette Erneuerung der Präsentationstechnik im Golfpavillon
- 2023 Start Abriss Golfrestaurant
- 01.09. Eröffnung Seminarzentrum aarau-WEST im ehemaligen RUZ Gebäude
Cheminee - Saal mit 160m² und 3 Gruppenräume
- 08.10. Golfrestaurant ist der letzte Tag in der Knoblauch-Villa geöffnet
- 16.10. Eröffnung Golfbistro
- 05/2025 Eröffnung New Golfrestaurant



Küchenchef Kris's Highlights der letzten 18 Jahre

Suppen

Kräftiger Steinpilzcappuccino

Sämige Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum 14.00

Vorspeisen

Bunter Herbstsalat „aarau-WEST“

Bunter Blattsalat der Saison mit karamellisierten Nüssen, Randenwürfel und Orangen an Feigensenfsauce 13.50

Hausgemachte Indische Poulet-Frühlingsrolle

garniert mit buntem Blattsalat an Frenchdressing *als Hauptgang* 16.00 26.50

Golfersalat

Bunter Blattsalat mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen und mit frischen Früchten garniert *als Hauptgang* 17.50 27.50

Rinds - Tatar serviert mit Toast und Butter

nach Ihrem Wunsch gewürzt *als Hauptgang* 70 g 24.50
mild / mittel / scharf *oder mehr* 130 g 32.50
200 g 42.00


Grillierte Riesencrevette

Knackige Riesencrevette mit Oliven und Chili serviert auf Safranrisotto



18.50

Nüsslisalat

Mimosa, mit gehacktem Ei und Croûtons an French-Dressing  14.00

Jäger Art, mit gebratenen Champignons und Speck an Feigendressing  16.00

Die GOLFRESTAURANT - Klassiker

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (170g) über 3000 Bestellungen im Jahr 2022

mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet 39.50

Château Briand (ab 2 Personen)

Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten

mit hausgemachter Sauce Béarnaise

serviert in 2 Gängen mit Beilage nach Wahl

pro Person 55.50




Beilagen

- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelgratin
- Rösti
- Basmatireis


Saucen

- Champignonrahmsauce
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

Gerichte aus der Heimat von Kris

- Rindsfiletstreifen** (150g) 
mit Gemüse an milder Currysauce 43.50
serviert mit Basmatireis, Gemüse und Roti (Fladenbrot)
- Chicken Kurma** (150g) 
Pouletbrust-Curry in milder Kokosnuss-Koriandersauce 34.50
serviert mit Basmatireis, Gemüse und Roti (Fladenbrot)
- Veganes Gemüsecurry und Seitan** 
mit frischen Früchten garniert und Cashewnüssen 35.50
serviert mit Basmatireis und Roti (Fladenbrot)



Von der Weide

- Corden Bleu „aarau-WEST“** (ca. 300 g)
Kalbschnitzel gefüllt mit Raclettekäse und feinstem Schinken 43.50
dazu servieren wir Pommes Frites und buntes Gemüse
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** (150g) 
feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce 39.00
mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti
- Rosa gebratenes Lammrückenfilet** mit Kräuterkruste (160g)
auf reduziertem Balsamicojus 
serviert mit Kartoffelgratin und bunter Gemüsegar nitur 39.50
- Geschnetzelte Kalbsleber** mit Kräutern (160g) 
in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli und Kräutern 36.50
als Beilage knusprige Rösti

Aus dem Wasser

- Grillierte Riesencrevetten**
Knackige Riesencrevetten mit Oliven und Chili 
serviert auf Safranrisotto 36.50

Spaghetti

- Golfer's Teighüfeli**
mit Gemüsebouillon, Schnittlauch und Schinkenstreifen 18.50
- “aglio, olio e peperoncini”**  
himmlisch mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini 19.00
kleine Portion 16.00

Fleisch- und Fischherkunft

Kalbs- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Schweinefleisch aus der Schweiz

Rindsfilet aus Australien*

Rindstartar aus der Schweiz

Lammfleisch aus Australien


Crevetten aus Vietnam

**kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein*

Legende

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 laktosefrei möglich

 glutenfrei

 glutenfrei möglich

Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

Unser Servicepersonal und unser Küchenchef beraten Sie gerne bei der Menüauswahl.