



Mit dem Auto:

Signalisation "Loohof" ab Coop beachten
auch zu Fuss erreichbar:
 ab Bhf. Aarburg/Oftringen: ca. 20 min.
 Ab Bhf. Zofingen: ca. 40 min.
 Ab Bhf. Olten, via Wartburghöfe: ca. 60 min.

LOOHOF

DIE WIRTSCHAFT

originell, natürlich, frisch

Genuss mit Lust ?- drum logisch, biologisch

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch - Freitag	11.30 - 14.00 Uhr
	17.30 - 24.00 Uhr
Samstag	17.30 - 24.00 Uhr
Sonntag	11.30 - 14.00 Uhr
	17.30 - 22.00 Uhr

... und zusätzlich (fast) jederzeit bei entsprechender Personenzahl und Voranmeldung.

FAMILIE C. + S. STICH- BUSCHOR
 LOOGASSE 7 4665 OFTRINGEN
 TEL 062 797 12 18 FAX 062 797 82 48
 wirtschaft.loohof@bluewin.ch

FISCHSTÄBCHENS

EINSAMER TOD

Freitag, 29. Oktober 2004

Eine kriminelle Eigenkreation
des Theater Ni



So macht Theater Spass:

Wenig Requisiten, volle Präsenz, ehrliches Spiel! Zu dritt spielt Theater Ni ein ganzes Quartier. Der Krimi garantiert 90 turbulente Minuten, kriminelles Maskenspiel sorgt für Zauber, und 25 starke Figuren mit ihren Macken und Markenzeichen garnieren das Stück mit Witz und Charme. Deftige Sprache und treffende Dialoge mit Sandra Brändli, Susanne Odermatt, Rhaban Straumann. Regie: Dieter Ockenfels

**EssTheater inkl. 3-Gang Menü,
exkl. Getränke Fr. 79.--/ Person**

Apéro	ab 19.15 Uhr
Programm-Beginn	20.00 Uhr

Reservieren Sie jetzt Ihre Plätze unter
Tel. 062/ 797 12 18 oder per Mail an:
wirtschaft.loohof@bluewin.ch

BEST OF MUSICAL

Freitag, 12. November 2004

Konzert & Dinner mit Jasmin Schmid



Jasmin (Gesang) und ihre Partnerin Dyanne Vögtlin-Potter (Piano & Backing Vocals) präsentieren bei ihrem diesjährigen "Heimspiel" im Loohof Musical-Highlights aus CHICAGO, Tanz der Vampire, EVITA, Miss Saigon u.a.m.

Dazwischen verwöhnen wir Sie mit einem leckeren 4-Gang Menü aus der Loohof-Küche. Also, zurücklehnen, entspannen und geniessen.

**Konzert-Abend inkl. 4-Gang Menü,
exkl. Getränke Fr. 99.--/ Person**

Apéro	ab 19.15 Uhr
Programm-Beginn	20.00 Uhr

Reservierungen unter Tel. 062/ 797 12 18,
oder per Mail an:
wirtschaft.loohof@bluewin.ch

SATI(E)RISCHES

Freitag, 26. November 2004

**Das neue Programm
aus der Feder des Cabaret Schraeglag**

Aktuell, gesellschaftskritisch, komisch, selbstironisch, unterhaltsam, stinkfroh und manchmal böse: Eine Kuh, eine Sau, ein Schaf und ein Gockel muhen, grunzen, bähnen und krähen durch das nigel-nagel-neue Programm und nehmen Wirtschaft, Medizin, Politik, Kirche und deren Machenschaften scharf aufs Korn.

Fast ohne Requisiten aber mit viel Mimik und Körpersprache wird gemolken, transplantiert, getrieben und zwangsvermehrt, analysiert, gehäutet und biologisch abgebaut.

Das Cabaret Schraeglag verbindet klassisches Musikkabarett mit Gesellschaftssatire und feinsinnigen Humor mit witzigen Spässen. Einfach tierisch satirisch!

Das Cabaret Schraeglag sind: Thesy Arnet, Peter Mattenberger, Martin Walliser und Heidi Wyss.

Musikalische Begleitung: Lukas Näf

**Sati(e)risches inkl. 3-Gang Menü,
exkl. Getränke Fr. 89.--/ Person**

Apéro ab 19.15 Uhr
Programm-Beginn 20.00 Uhr

Reservieren Sie jetzt Ihre Plätze unter
Tel. 062/ 797 12 18 oder per Mail an:
wirtschaft.loohof@bluewin.ch



ZMORGE-BUFFET



Unser Zmorge-Buffer entwickelt sich immer mehr zur beliebten Alternative für Familienfeste, Geburtstage, etc.

Dem entsprechend "rar" werden in diesem Zusammenhang die noch frei verfügbaren Sonntage. Die nächsten offiziellen Daten:

**Loohof-Zmorge-Buffer
jeweils ab 10.00 Uhr bis ca. 13.00 Uhr**

**Sonntag, 26. September 2004
Sonntag, 28. November 2004**

SAISON

Die frische und natürliche Zubereitung unserer Speisen mit biologischen, artgerechten und saisonalen Produkten hat für uns als Goût Mieux zertifizierter Betrieb seit jeher eine zentrale Bedeutung.

Folgenden kulinarischen Schwerpunkten werden wir uns in nächster Zeit widmen:

AUGUST: "Kulinarische Souvenirs aus dem Süden"



Das leckere Vorspeisenbuffet ist nur der Einstieg in unsere reichhaltige Sammlung von südlichen Ferien-Erinnerungen.

SEPTEMBER: "Aus Pilz-Körbchen & Obst-Garten"

Für Sie lesen wir die süssesten Früchte in einheimischen Obstgärten und suchen die duftendsten Pilze.



OKTOBER: "Weidmanns Heil"

Auch dieses Jahr versorgt uns die Jagdgesellschaft Aarburg-Oftringen mit Rehwild aus ihrem Jagdrevier.

NOVEMBER: "Aus Grossmutter's Kochtopf"

Währschafte und Schmackhafte wie es die Grossmutter noch zu kochen wusste.

DEZEMBER: "Feste feiern wie sie fallen"

Geniessen Sie zusammen mit Freunden erlesene Köstlichkeiten aus Loohof-Küche und -Keller.

KERZEN-MEER

Essen, Trinken & Geniessen im Schein von über 100 brennenden Kerzen. Ab Mittwoch, 3.11. ist es wieder soweit!

An den untenstehend aufgeführten Daten erstrahlt unser Beizli abends ab 18.30 Uhr wieder im warmen Kerzenlicht. Tauchen Sie ein und geniessen Sie die zauberhafte und unvergleichliche Atmosphäre.

	November				Dezember			
Mi	3	10	17	24	1	8	15	22
Do	4	11	18	25	2	9	16	23
Fr	5		19		3		17	
Sa	6		20		4		18	
So	7		21		5		19	

Reservation an allen Daten empfohlen!



ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE

Unser Betrieb bleibt über die Feiertage vom Freitag, 24.12.04 bis und mit Dienstag, 04.01.05 geschlossen.

INFOS PER POST ODER MAIL?

Sie möchten unsere Infos lieber per Mail? Melden Sie uns einfach Ihre bisherige Post- und die aktuelle E-Mail-Adresse auf wirtschaft.loohof@bluewin.ch.

LOOHOF

DIE WIRTSCHAFT

GOÛT MIEUX

Natürlich geniessen im Restaurant.