

ZOLLHUUS-KURIER

HAUS DES GUTEN GESCHMACKS

ZOLLHUUS-KONZEPT BEGEISTERT AARGAU

Was im Juni 2021 mit der Neu-
ausrichtung unseres Res-
taurants begonnen hat, ist heute
schon nicht mehr aus Aarau und
dem ganzen Kanton wegzuden-
ken. Wir freuen uns, dass unser
neues Food-Konzept auf so gros-
se Begeisterung stösst. Tauchen
auch Sie in die Zollhuus-Welt ein.

Das Zollhuus Aarau ist der neue
Treffpunkt für alle Liebhaber von
hochwertigem Fleisch-Genuss. Mit
unseren auf den Punkt gebratenen
Cuts oder den veganen und vege-
tarischen Alternativen garantieren
wir kulinarische Glücksmomente.

Dazu gibt's immer wieder leckere
«Dry-Age»-Stücke, die in der haus-
eigenen Fleisch-Vitrine wochenlang
abgehangen werden und so noch
mehr Geschmack und Gaumenfreude



Zollhuus-Gastgeberin Theresia Sokoll mit Küchenchef Jörg Krölls

versprechen. Geniessen Sie neu je-
weils donnerstags (jeweils Juni bis Au-
gust. Nur bei schönem Wetter) unsere
BBQ-Nights, bei denen wir die Fleisch-
Ess-Lust so richtig zelebrieren.

Bei uns wird Regionalität grossge-
schrieben und ist viel mehr als nur ein
Lippenbekenntnis. Solange wir unsere
Zutaten in der Region bekommen, ho-
len wir sie uns dort. Damit wollen wir

unseren Beitrag leisten zur Unterstüt-
zung und Förderung von Regionalität
und Nachhaltigkeit. Besonders stolz sind
wir auch auf unsere attraktive Wein-Aus-
wahl. Sie bekommen bei uns Top-Produk-
te zu fairen Preisen. Gut gelagert, trin-
kreif und aus den besten Weinregionen.
Einiges auch im Offen-Ausschank. Weil
Sie bei uns auch in einem einzelnen Glas
Wein hervorragende Qualität geniessen
sollen.

WAGYU BURGER DER SCHMACKHAFTE

Wagyu-Fleisch ist beson-
ders geschmacksintensiv
und gilt als bestes Fleisch
der Welt. Geniessen Sie Wa-
gyu aus der Region, als Bur-
ger zu einem kulinarischen
Spektakel verarbeitet.

Seite 4

SPECIAL CUTS DIE BESONDEREN

Wir sind bekannt für unse-
re besonderen Edelstücke
– auch aus den eigenen
Dry-Age-Schränken. Be-
achten Sie die tagesaktu-
ellen Angebote auf unserer
Spezialkarte.

Seite 5

VEGI UND VEGAN DIE ALTERNATIVEN

Innovative Kreationen für
Fans von fleischlosen Al-
ternativen sind bei uns All-
tag. Damit all unsere Gäste
in ihrer persönlichen Ge-
nuss-Philosophie bestätigt
werden.

Seite 6

WAS SIE WO FINDEN

VORSPEISEN	Seite 4
WAGYU BURGER	Seite 4
HAUPTGÄNGE	Seite 5
VEGI & VEGAN	Seite 6
DESSERTS	Seite 7
GETRÄNKE	Seite 8 - 9
BBQ-SPECIALS	Seite 13

KLEINES FLEISCH-LEXIKON

Wir verstehen Fleisch» ist das Motto unserer Küchencrew, die unsere Gäste mit perfekt gegrillten Steaks verwöhnt. Damit auch Sie auf Ihrer nächsten Grill-Party

glänzen können, geben wir Ihnen hier einen kleinen Einblick in die grosse Welt des Fleisches. Für mehr Informationen fragen Sie nach unseren Grillmeistern für ein persönliches Gespräch.

(SCHARF) ANBRATEN

Wichtiger Vorgang bei der Zubereitung grosser Fleischstücke. Steak bei hoher Hitze in Öl kurz anbraten. So bekommt das Steak eine aromatische Kruste. Für perfekten Genuss empfehlen wir die «Würzung danach».

BRISKET

Das Bruststück gehört zu den absoluten Kennerstücken. Diese Stücke brauchen Zeit und Geduld – und etwas Grill-Erfahrung. Am besten vom Smoker (indirekt grillen).

CÔTE DE BŒUF («OCHSEN-STEAK»)

Das Meisterstück der französischen Steak-Küche. Feine Struktur, sehr zart und aromatisch. Dicker Fettrand, deshalb besonders geschmacksintensiv. Bei uns im «Dry-Age»-Schränk gereift.

DRY AGE

Bedeutet «lange abgehangen». Mehrwöchige, kontrollierte Fleischreife bei knapp über null Grad Lufttemperatur, möglichst wenig Temperaturschwankung und ausreichender Luftzirkulation. Macht das Fleisch zarter und verbessert den Geschmack. Reifezeit: mindestens 28 Tage.

Tipp: Schauen Sie sich auch unsere «Dry-Age»-Schränke im Restaurant an.

ENTRECÔTE

Auch Ribeye-Steak oder Zwischenrippenstück genannt (franz. entre = zwischen, côte = Rippe). Darf in keinem Steakhouse fehlen. Regelmässiger Gast bei den Special-Cuts: das Prime Rib Eye.

ENTSPANNUNGSPHASE

Unsere Empfehlung für zu Hause: Das Fleisch soll vor der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Vor dem Servieren das Fleisch ca. zehn Minuten ruhen lassen. Der im Inneren gespeicherte Fleischsaft verteilt sich wieder im ganzen Steak und sorgt für optimale Saftigkeit.

FLANK STEAK

Hierzulande kaum bekannter und sehr unterschätzter Cut aus dem hinteren, unteren Bauchteil. Vergleichsweise dünnes, mageres und dank langen Fasern ein sehr aromatisches Steak.

FILET

Das Kaiserstück des Rindes. Mit Abstand am zartesten. Eignet sich auch für rohen Verzehr, beispielsweise als Beef Tatar oder Carpaccio.

GARSTUFEN

RARE (38 - 44° C.): Das Fleisch ist gerade einmal angewärmt. Der Flüssigkeitsverlust ist zwar am geringsten, trotzdem fühlt es sich weniger saftig an als Medium Rare.

MEDIUM RARE (44 - 50° C.): Für viele die ideale Garstufe, weil das Fleisch bei dieser Temperatur am saftigsten und kräftigsten schmeckt. Es verändert seine Farbe, es wird mehr rosa und fester.

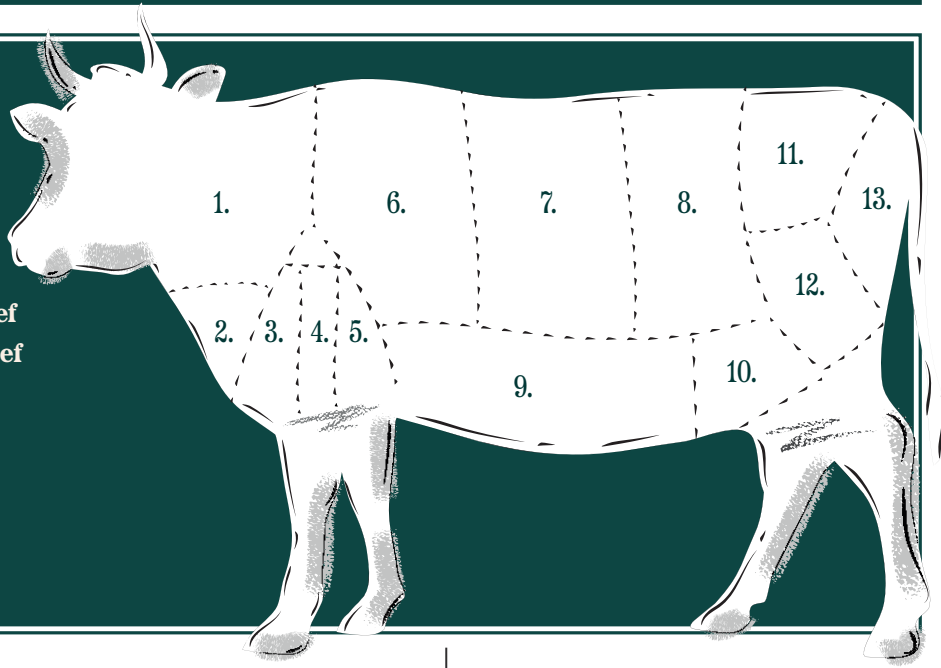
MEDIUM (51 - 55° C.): ähnlicher Geschmack wie Medium Rare, allerdings ist der Flüssigkeitsverlust bereits höher.

MEDIUM WELL (56 - 58° C.): Kruste knusprig dunkel. Mittelteil leicht rosa. Nicht mehr richtig saftig.

WELL DONE (ab 73° C.): alle Flüssigkeit ist aus den Fasern entwichen, das Fleisch ist hart.

Hinweis: Fleisch-Kenner geniessen ihr perfekt gebratenes Steak in der Regel «medium rare» und wissen aufgrund der tieferen Kerntemperatur, dass es nicht dampfend heiss sein kann. Ansonsten wäre das Fleisch «well done» und dadurch kein Genuss mehr.

- 1. Nacken | Hals
- 2. Brust
- 3. Falsches Filet
- 4. Schaufelstück
- 5. Dickes Bugstück
- 6. Rib Eye | Tomahawk | Back Ribs
- 7. Porter House | T-Bone | Filet | Roastbeef
- 8. Côte de Bœuf | Filet | T-Bone | Roastbeef Nierenzapfen (Onglet)
- 9. Flank
- 10. Skirt Steak
- 11. Hüfte
- 12. Kugel | Nuss
- 13. Semmerolle | Unterschale



KOTELETTE

Fleischtranche mit Knochen, aus dem Rippenstück geschnitten.

MARMORIERUNG

Engmaschige Netz-Struktur im Fleisch. Diese «Fett-Bahnen» sind Geschmacksträger und sorgen für die Saftigkeit. Oft DAS Bewertungskriterium für hochwertiges Fleisch. Die stärkste Marmorierung weist das Wagyu-Rind auf (siehe «Wagyu»).

NOSE TO TAIL

Philosophie der Fleischnutzung, bei der das gesamte Tier von «Kopf bis Schwanz» verwendet wird – und nicht nur Edelstücke wie Filet oder Entrecôte. Im «Zollhuus» praktizieren wir das bei den Wagyu-Rindern aus Villigen/AG, welche wir im Ganzen kaufen und verwenden.

PORTER HOUSE

Fast sechs Zentimeter dicke Scheibe mit einem Gewicht von bis zu einem Kilo und einem höheren Filetanteil. Der grosse Bruder des T-Bone-Steaks und der «Olymp der Steak-Schnitte».

QUALITÄT

Der Fleisch-Produzent TransGourmet garantiert mit seiner Qualitätsmarke «Origine» höchsten Genuss, Nachhaltigkeit und Swissness. Genauso wie unser zweiter regionaler Fleisch-Partner, die Metzgerei Sandmeier, Köllikon.

RIB EYE (AUCH «ENTRECÔTE»)

Der (englische) Name kommt nicht vom offensichtlichen Fettauge mitten im Fleisch. Der Cut stammt aus einem gleichmässig marmorierten Stück des Rückenmuskels, der in seiner Form an ein Auge erinnert und so der wahre Namensgeber dieses Top-Steaks ist.

STEAK

Unterschiedlich dicke Tranche Fleisch. Sprachlich aus dem alt-nordischen «Steik» (Braten). Aussprache: wie das englische «Break» oder «Fake», auf keinen Fall: «Schiik».

T-BONE-STEAK

Namensgeber ist der T-förmige Knochen, der das marmorierte Roastbeef vom Filetstück trennt. Wie sein grosser Bruder (Porterhouse) ein High-End-Steak, weil der Rinderrücken nur wenige dieser Stücke hergibt.

TOMAHAWK

Ein unverkennbares Rib-Eye-Steak am langen Rippenknochen und dadurch der «Angeber» unter den Steak-Cuts. Bei uns über Wochen trockengereift – für noch mehr Geschmack.

TATAR

Hochwertiges, sehr fein gehacktes Rindfleisch zum roh essen. Nach dem asiatischen Tataren-Volk benannt, dessen Reiter das Fleisch unter ihren Pferdesätteln mürbe geritten haben sollen.

WAGYU

Japanische Rinderrasse mit extrem starker Marmorierung, die auch im Aargau gezüchtet wird. Zartheit und Geschmacksintensität sind enorm und gehen weit über ein «normales» Stück Rindfleisch hinaus. Unser Tipp: Wagyu-Genussabend (siehe Seite 13).

ZUSCHNITTE («CUTS»)

Nach der groben Zerlegung des ganzen Rindes trennt der Metzger die unterschiedlichen «Cuts» für die Endkonsumenten heraus. Allerdings gibt es keine länderübergreifende einheitliche Schnittführung. Deshalb kann die Namensbezeichnung einzelner Steaks variieren.

VORSPEISEN

APÉRO-PLÄTTLI Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten	9
ZOLLHUUS-SALAT Blattsalate – Champignons weisses Balsamico-Dressing	13
RINDSTATAR Senf-Mayonnaise – Kapern Röstschalotten – Brot	24
AUBERGINEN-TATAR Senf-Mayonnaise – Kapern Röstschalotten – Brot	 22

MINI WAGYU BURGER | 50g
Trüffel-Mayonnaise – Spinat – Röstzwiebel

14

FAVORITEN

WIENER SCHNITZEL Bratkartoffelsalat – Sauce Remoulade	42
WEIDERIND-BURGER Schlossberger Käse (Jumi) – Jalapeño-Senfmayonnaise Lattich – gebackene Zwiebelringe	32
PULLED PORK-BURGER im Haus geräuchertes Pulled Pork – BBQ-Sauce Coleslaw – Röstzwiebeln – Zollhuus-Pommes	27
HACKTÄTSCHLI Kartoffelstock – Aargauer Rüebl Kräuter-Rahmsauce	28
RINDSTATAR Senf-Mayonnaise – Kapern – Röstschalotten – Brot	38

FLEISCH-GENUSS

MARINIERTER POULETSCHENKEL-SPIESS Köstlich zart und saftig. Mit der besonderen Würze.	23
FLANKSTEAK 200g Geheimtipp für Fleischliebhaber:innen. Intensiver Geschmack.	34
RINDSFILET «ORIGINE» 200g Pro zusätzliche 50g Das Kaiserstück des Rindes. Einfach nur zart.	56 13
KALBS RIB EYE 250g Der Favorit unter den Steaks. Geht immer.	47
SCHWEINSKOTELETTE «ORIGINE» 300g Besonders lange gereift.	30

SPECIAL CUTS

T-BONE
TOMAHAWK
PORTER HOUSE
PRIME RIB EYE
ONGLET
CÔTE DE BOEUF

Fragen Sie unser Serviceteam
nach dem Tagesangebot!

FANG DES TAGES
SCHWEIZER FISCH
Unser Serviceteam informiert
Sie gerne über das aktuelle Angebot

TAGESPREIS

**Sandmeier** – DER FLEISCH-KÖNNER DER REGION
Fleisch und Feinkost

Das Zollhuus bezieht einen grossen Teil seiner Fleisch-Stücke von der Metzgerei Sandmeier in Köllikon. Ein Familienbetrieb, der seit 80 Jahren für Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fleisch-Verarbeitung steht.

Seit 2003 führt Markus Sandmeier (Bild) den Betrieb in der dritten Generation und steht mit seinem Team für ein erstklassiges und vielseitiges Angebot im Laden, aber auch für Party- und Lieferservice, Geschenk-Ideen und viele weitere Spezialitäten.

Das vielfältige Angebot gibt's auch online:
www.metzgerei-sandmeier.ch



BEILAGEN

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz) | ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)
RISOTTO (Weisswein – Kräuter) | KARTOFFELSTOCK (aus Aargauer Kartoffeln)

7

SAISONALES GEMÜSE
JUNGER SPINAT (Kirsch-Tomaten, Knoblauch)

8

KLEINER SALAT (Blattsalat – Hausdressing)

6

MAGGIAPFEFFER-BUTTER (kräftig & würzig) | KRÄUTER-BUTTER (frisch & leicht)
CHIMICHURRI (Kräuter – Knoblauch – Öl) | BBQ-SAUCE (hausgemacht – pikant & süsslich)

3

WALD, WIESE & GARTEN

PASTA VON GARGANELLI Cherry Tomaten – Basilikum – Rucola – Sbrinz	 30	FREGOLA SARDA-SOTTO grüner Spargel (je nach Saison) – Tomate Basilikum	 32
KOKOSMILCH-CURRY (PIKANT) Süsskartoffeln – Gemüse – Thai Basilikum	 30	ERBSEN-KICHERERBSEN HAFERFLOCKEN BURGER smoked Peperoni – Mandel-Crème fraîche Lattich – Süsskartoffel-Pommes	 29

VEGI & VEGAN: KÖSTLICH UND ÜBERASCHEND

Nicht nur Fleisch-Begeisterte sind bei uns gut aufgehoben, sondern auch Gäste, die komplett auf tierische Produkte verzichten wollen. Das Zollhuus-Küchenteam ist auch für vegane und vegetarische Alternativen Feuer und Flamme und bietet kulinarische Variationen ohne tierische Produkte. Diese sind ein wichtiger Teil

unserer Food-Philosophie, allen Liebhaber:innen des guten Geschmacks ein ganzheitliches Angebot offerieren zu können. Deshalb präsentieren wir unseren veganen Gästen abwechslungsreiche Kreationen, sodass all unsere Gäste in ihrer Genuss-Philosophie bestätigt werden. Vielseitig, innovativ und modern.

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

RIND Schweiz | KALB Schweiz | SCHWEIN Schweiz | POULET Schweiz
FISCH Schweiz

LIEFERANTEN

METZGEREI SANDMEIER Kölliken | TRANSGOURMET SCHWEIZ AG Rapperswil
CHLOPFI FEINE SACHEN VOM BAUERNHOF Villigen
FIDECO AG Murten | RYCHARD AG Gretzenbach | JUMI Bern
HUGO DUBNO AG Hendschiken | FREDY'S BACKWAREN AG Baden

ALLERGIKER-INFO

Bitte informieren Sie unser Serviceteam, falls Sie eine spezielle Zubereitung wünschen.
Ebenso geben wir Ihnen gerne Auskunft über allergene Inhaltsstoffe.

KAFFEE & TEE

DIVERSE TEESORTEN VON RONNEFELD	4
KAFFEE CRÈME	4
ESPRESSO	4
DOPPELTER ESPRESSO	6
MILCHKAFFEE	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCCINO	5

LATTE MACCHIATO MIT HAERMILCH «BARISTA-EDITION»	 5
CAPPUCCINO MIT HAERMILCH «BARISTA-EDITION»	 5

SÜSSER ABSCHLUSS

ZOLLHUUS-CHEESECAKE karamellisiert – Zitronen-Sauerrahm-Glacé – saisonale Früchte	14
HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBETS div. Sorten, Preis pro Kugel	3
PRALINEN VON CHOCOLAT KAUFMANN div. Sorten, Preis pro Stück	2

WEITERE SÜNDHAFT FEINE ANGEBOTE
FINDEN SIE AUF UNSERER
SAISONALEN DESSERTKARTE.

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% Mwst.

Kaffee Genuss & Kaffeevielfalt

Seit dem Jahre 2000 steht Dorado Café für Flexibilität, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein, wenn es um Kaffee und deren Dienstleistungen geht.

Mit Liebe, Leidenschaft und grösster Sorgfalt werden auf modernsten und umweltgerechten Röstanlagen die verschiedensten Rezepturen geröstet.

Hierbei spielt die Auswahl qualitativ hochwertiger Bohnen eine wichtige Rolle, um eine Tasse Kaffee zu einem echten Geschmackserlebnis werden zu lassen.



Dorado Café GmbH | 5014 Gretzenbach
062 849 04 16 | 079 435 33 38 | www.dorado-cafe.ch

SOFTDRINKS

	cl 33 50
HENNIEZ mit/ohne Kohlensäure	5 6
	cl 20 30 50
HAHNENWASSER	1 2 3
	cl 33
RIVELLA ROT RIVELLA BLAU	5
COCA-COLA COLA ZERO	5
FUSETEA LEMON LEMONGRASS	5
APFELSCHORLE	5
	cl 20
ORANGEN- UND ANANASSAFT	5
TOMATENSAFT	5
GINGER ALE APERITIVO BITTER TONIC	5

APERITIF

MARTINI ROSSO BIANCO	15%	4cl	7
CAMPARI BITTER	23%	4cl	7
CYNAR	16.5%	4cl	7
PERNOD	40 %	2cl	6
GESPRITZTER WEISSWEIN			8
Weisswein Zitro oder Soda			
CAMPARI SODA			9
Campari Soda Zitronenschnitz			
CAMPARI ORANGE			9
Campari Orangensaft Orangenschnitz			
CYNAR ORANGE			9
Cynar Orangensaft Orangenschnitz			

BIER

OFFENBIER	cl 20 30 50
MÜLLER BRÄU EXTRA	4 5 7
FLASCHENBIER	cl 33
MÜLLER BRÄU LAGERBIER	6
MÜLLER BRÄU URWEIZEN	6
MÜLLER BRÄU PALE ALE	6
MÜLLER ALKOHOLFREI	6

DAUERBRENNER

APEROL SPRITZ14

Aperol | Prosecco | Soda | Orangenschnitz

HUGO14

Holunderblüten-Sirup | Prosecco
Soda | Minze | Limette

ZOLLHUUS-ZAUBER14

Saisonale Eigenkreation.
Unser Service-Team informiert Sie gerne
über das aktuelle Angebot.

JUGENDSCHUTZ

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein,
Bier und Apfelwein an unter 16-jährige.
Spirituosen, Alcopops und Aperitifs sind
erst ab 18 Jahren erlaubt.

Edvin

Endlich Ihre Traumweine finden.
Weine, Wissen, Geschmacksprofil-Quiz,
Päcklis, Events und Degustationen

Edvin Weinladen · Rohrerstrasse 64 · 5000 Aarau · Öffnungszeiten: MI – FR 14 – 18 h · SA 10 – 14 h

Bis bald – Weinfreunde

edvinweine.ch Edvin_Weine Edvin.Weine Edvinweine

MÜLLERBRÄU

BIERGENUSS PUR
-SEIT 1987-

WWW.MEINBIER.CH

Müller Bräu
Mein Bier

ZOLLHUUS: MEHR ALS EIN RESTAURANT

HOTEL KETTENBRÜCKE: EINFACH SCHÖN SCHLAFEN

Das Restaurant Zollhuus ist Teil des Hotels Kettenbrücke, das 2016 nach kompletter Renovation neu eröffnet wurde. Das Gebäude an historischer Stelle zwischen Stadtmauer und Aare liegt am Fusse der Altstadt und ist das einzige Viersterne-Hotel in Aarau.

Wir bieten 24 topmoderne Zimmer, dazu drei Suiten. Für den perfekten Schlaf von Businessleuten, Städtereisenden oder spontanen Menschen, die dem gediegenen Abendessen noch eine unbeschwerte Nacht anhängen möchten.

FRÜHSTÜCK: VITALER START IN DEN TAG

Geniessen Sie unser einladendes Frühstücksbuffet in unserem chicen Restaurant mit frischem Brot, Gipfeli, verschiedenen Konfis und Cerealien. Dazu gibt's Eier, Speck, Wurst, Käse und viele weitere Leckereien für den perfekten Start in den Tag. Übrigens: Cappuccino und Milchkaffee bieten wir auch in einer veganen Variante an.

BANKETTE: FÜR JEDE GELEGENHEIT

Unser Hotel bietet Räumlichkeiten für jeden Anlass. Egal, ob Sie Geburtstag, Firmung oder Taufe, ein Get-together der Firma, Firmenjubiläum oder Weihnachten feiern. Unser Küchenteam verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit auf Ihren Anlass zugeschnittenen, köstlichen Kreationen. Lassen Sie sich von unseren Bankett-Expert:innen kompetent beraten.

MEETINGS & SEMINARE: KREATIV MIT WEITBLICK

In den Seminarräumen der Kettenbrücke sind schon unzählige kreative Ideen mit Weitblick entstanden. Unsere hellen und modernen Räume sorgen für ein wohliges Ambiente, in dem sich hervorragend arbeiten und tagen lässt. Lassen Sie sich von unseren attraktiven Seminarpauschalen begeistern.

DER SCHÖNSTE TAG: HOCHZEIT MIT WOW-EFFEKT

Feiern Sie Ihren schönsten Tag mit und bei uns, und verbringen Sie unvergessliche Momente mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Bekannten. Dank unserer attraktiven Pro-Kopf-Pauschale haben Sie jederzeit die volle Kostenkontrolle. Dazu unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Hochzeit, und zwar von den ersten Vorbereitungen bis hin zum grossen Tag. Sodass keiner Ihrer Herzenswünsche offenbleibt.



GESCHENK-IDEE:

KULINARISCHE FREUDEN BEREITEN

Sorgen Sie für kulinarische Glücksmomente, die in Erinnerung bleiben. Mit einem «Zollhuus»-Gutschein. Machen Sie Ihren Mitarbeitenden, Kunden, Geschäftspartnern oder Freunden eine grosse Freude. Mit unseren Gutscheinen schenken Sie kreative Köstlichkeiten und auserlesene Weine in gemütlicher Atmosphäre mit dem gewohnt herzlichen Service.

ATTRAKTIVE PACKAGES

Wir bieten unseren Gästen exklusive Packages in Kombination mit dem Hotel und externen Partnern. Sei es golfen, biken, schlemmen oder eine Auszeit geniessen. Wir haben das passende Paket für Sie.

Detaillierte Informationen finden Sie auf www.hotelkettenbruecke.ch oder via QR-Code.



«CHLOPFI»: DER WAGYU-FLÜSTERER

Unsere Wagyu-Cuts stammen von «Chlopfi's Bauernhof» in Villigen, wo Claudia und Hansruedi Zimmermann seit 2005 Wagyu-Zucht betreiben. Hier geniessen die Rinder eine natürliche Aufzucht und bekommen ausschliesslich Gras, Gerste, Mais und Mineralien zu fressen. Antibiotika, Hormone und Wachstumsstimulanzen sind absolut tabu.

Edelstücke, sondern das gesamte Tier: Filet, Entrecôte, Rippen, Schulter und Keule, aber auch Leber und Herz. Aus diesen Stücken zaubert unsere Küchen-Crew regelmässig tolle Kreationen, die unsere Gäste unter den aktuellen Tages-Spezialitäten finden. Gönnen Sie sich diese Qualität und das Geschmackserlebnis.

Und: mit etwas gutem Timing begegnen Sie sogar «Chlopfi» persönlich, der regelmässig bei uns zu Gast ist und liebend gern über seine Rinder erzählt.

Das Zollhuus lebt hier das Prinzip «Nose To Tail» (von Kopf bis Fuss). Wir beziehen von «Chlopfi» nicht nur die



Wagyu-Produzent Hansruedi «Chlopfi» Zimmermann aus Villigen mit Gastgeberin Theresia Sokoll

BESTES BEEF DER WELT?

Wagyu-Fleisch stammt ursprünglich von Rindern aus Japan, die erst seit einigen Jahren auch in der Schweiz gezüchtet werden. Mit hervorragendem Ergebnis auch in der Region.

Der Name «Wagyu» bezeichnet mehrere Rinderrassen aus Japan, deren Fleisch als das zarteste und exklusivste Rindfleisch der Welt gilt. Seit 2013 wird diese Rasse auch in der Schweiz durch den «Schweizer Wagyu Verein» gefördert. Dabei wurde schnell klar: auch die hiesigen Tiere bieten

allerhöchste Fleischqualität, weil sie nach den strengen Standards des Schweizer Tierschutzes gehalten werden.

Bis vor wenigen Jahren war es nicht erlaubt, das japanische Beef aus Japan zu exportieren. Erst 2012 wurde dieser Bann gebrochen, zwei Jahren später wurde auch die Ausfuhr nach Europa erlaubt. Mittlerweile ist klar: Die Qualität von Wagyu-Rindern ausserhalb Japans steht dem Original in Nichts nach, und so kommen wir auch in der Schweiz in den Genuss dieser köstlichen Spezialität.

LASST DIE GRILL-FESTSPIELE BEGINNEN

Wir verstehen Fleisch – und alles, was dazu gehört. Dieses Motto muss gefeiert werden, und zwar mit unseren regelmässig stattfindenden Grill-Festspielen. An diesen speziellen Abenden wird im Zollhuus die Fleisch-Ess-Lust zelebriert. Lassen Sie sich überraschen!

WAGYU-GENUSSABENDE

Wagyu-Beef gehört zum besten Rindfleisch der Welt, das man einfach mal probiert haben sollte. Zartheit und Geschmacksintensität sind enorm und gehen weit über ein «normales» Stück Rindsfleisch hinaus.

Gönnen Sie sich deshalb einen Wagyu-Genussabend, und erleben Sie an jedem ersten Samstag des Monats eine köstliche Zeit im Kreis von Gleichgesinnten.

DATEN 2022

7. MAI | 4. JUNI | 2. JULI
3. SEPTEMBER | 5. NOVEMBER | 3. DEZEMBER

ZOLLHUUS BBQ-NIGHTS

Der Donnerstag ist im Zollhuus DER Treffpunkt für die BBQ-Fans der Region. Auf unserer lauschigen Rooftop-Terrasse lassen wir unseren Smoker warmlaufen und servieren Ihnen dort Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork Burger und vieles mehr. Je nach Lust und Laune, je nach Angebot. Dazu gibt's diverse Salate, Baked Potatoes, gegrillten Mais, Gemüse und und und.

Pauschale «All you can (m)eat» - 59

Jeweils Juni bis August. Nur bei schönem Wetter.

Nur solange Vorrat! Anmeldung dringend empfohlen!

062 838 18 18 | home@zollhuusaarau.ch

DRY AGED: TRADITION IN ALLER MUNDE

Dry-Aged Beef ist immer mehr in aller Munde, und viele Fleischschmecker lassen sich diese Art der Langzeit-Zubereitung ihres Lieblingsstücks gerne auf der Zunge vergehen.

Was wir heute so trendy als «dry aged» bezeichnen, ist an und für sich nichts Neues. Es ist eine weltweit genutzte und jahrhundertalte Technik der Fleischreifung. Wenn der Metzger Ihres Vertrauens also seit Jahren von «gut abgehangen» spricht, könnte er auch von «dry aged» sprechen.

Das Fleisch hängt bei seiner Reifung an der kühlen Luft, damit die austretende Flüssigkeit verdampfen kann. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Der Cut wird mürbe, dunkler, weicher und damit zarter. Bis zu acht Wochen lang dauert der Aging-Prozess, und bis zu 30% des ursprünglichen Gewichtes geht dabei verloren. Deshalb ist das «Dry-Aged-Beef» in Sachen Aroma nicht nur absolut einzigartig, sondern auch etwas kostspieliger als normales Fleisch.

ZOLLHUUS-GESCHICHTE

SEIT 200 JAHREN
ENG MIT AARAU VERBUNDEN



Erst Zollhaus, dann Gastschänke, Badeanstalt, Bierbrauerei, Metzgerei und Theaterhaus. Die Geschichte unseres Hauses ist lang, spannend, abenteuerlich und ein wichtiger Teil Aaraus. Viele Menschen gingen hier während der letzten fast 200 Jahre ein und aus.

Die «Aarebrücke» findet bereits 1331 eine erste Erwähnung in den Geschichtsbüchern, und zwar im Besitzverzeichnis (Urbar) des Klosters Einsiedeln. Das heutige Restaurant-Gebäude wird 1828 bis 1830 ursprünglich als Zollhaus erbaut und ist ein Ort, an dem die Zollverwaltung untergebracht war. Die Beamten kassieren damals von den Reisenden für die über die Brücke transportierten Waren den fälligen «Brückenzoll».

Weil schon damals Zoll-Formalitäten mit einem Aufenthalt

verbunden sind, entstehen bei Zöllhäusern schon früh gastronomische Betriebe. Nach der Ablösung der Binnenzölle in der Schweiz in den 1850er-Jahren wird das «Zollhaus» erst zur Gastschänke «Zu den drei Sternen», dann «Zur neuen Brücke», bis 1850 der Name «Kettenbrücke» feststeht.



Die Herrschaften und die weiteren Verwendungen der «Kettenbrücke» wechseln häufig: Badeanstalt, Bierbrauerei, Metzgerei, Theaterhaus und Tanzsaal.

GESELLSCHAFTLICHES
UND GASTLICHES ZENTRUM

Die Witwe Mina-Frey ist es, welche die Kettenbrücke zwischen 1960 und 1982 zum gesellschaftlichen und gastlichen Zentrum Aaraus entwickelt. Hier kehren Pontoniere, Pfarrherren und Militaristen genauso ein wie «normale» Familien und natürlich Hotelgäste.

Der Wechsel ins neue Jahrtausend wird 2000 mit der Eröffnung der Disco «Kettenbrücke Aarau» und der «Opium Lounge» zelebriert. Partygänger aus nah und fern feiern im KBA regelmässig durch die Nacht.

2009 kaufen die beiden Investoren Werner Eglin und Stefan Wetzler die Kettenbrücke mit angrenzendem Hammer-Areal und beginnen im Herbst 2014 mit der Komplett-Renovation. Am 29. März 2016 wird das «Hotel Kettenbrücke» mit neuem Restaurant und neuer Bar «Les Amis» eröffnet. Ein Jahr später kommt die Rooftop-Terrasse und das «Fondue-Chalet» im Winter dazu.

Im Frühling 2021 erhält das Restaurant im «Hotel Kettenbrücke» einen eigenständigen Namen und damit eine eigene Identität. Das «Zollhuus» wird zu neuem Leben erweckt, womit sich der historische Kreis schliesst.

HOTEL-RESTAURANT ZUR KETTENBRÜCKE, AARAU

Postcheck-Konto 50 - 6683

Familie Frey

Telephon 22 16 30

Rechnung

Nr.

19

5000 Aarau,

19

für

Herrn Hermann - Jürg

Monat	Tag		Fr.	Rb.
		26 Knabben	1.30	35.1 -
		28 April	1.50	42 -
		10 St. Peterburger	8.50	85 -
		9 St. Jakobin	8.50	17 -
		10 Generalwasser	1.10	11 -
		5 Thauwasser	1.60	8 -
		50 Cafés	1.-	50 -
		13 Liqueurs zum	4.-	52 -
		Rauchwaren		3 -
				619 -
		15% Service		92.85
		Grosskuchen		15 -
		Verlängerung		20 -
			Fr.	746.85

Wir danken dem Stadtmuseum Aarau für die Bereitstellung der Bilder.



ZOLLHUUS IN KÜRZE

KULINARISCHE GLÜCKSMOMENTE

Teilen Sie mit uns die Leidenschaft für gutes Essen. Wir bieten pure Fleisch-Ess-Lust mit perfekt gegrillten Tomahawk- und anderen Steaks, Filetstücken, Pulled Pork Burger, Spare Ribs und anderen Fleisch-Spezialitäten. All unsere Cuts stammen aus der Region, einige werden im hauseigenen «dry-age»-Schränk für noch mehr Geschmack wochenlang abgehangen. Dazu bieten wir auch Vegetarierr:innen und Veganer:innen attraktive Kreationen. Abgerundet wird das Zollhuus-Angebot durch ein vielfältiges Weinangebot für jedes Budget.



ROOFTOP-TERRASSE

FÜR HÖCHSTEN GENUSS

Geniessen Sie hier bei schönem Wetter unsere gesamte Auswahl von Essen und Getränken. Lauschiges Ambiente und herrlicher Blick auf die Aare: mit Abstand einer der schönsten Kulinarik-Plätze der Gegend.

PULLED PORK BURGER

DEN KLASSIKER NEU ENTDECKEN

Die Geduld beim Garen macht sich bezahlt mit einzigartigem Geschmack. Saftig und butterzart zu einer ausgefallenen Burger-Kreation verarbeitet. Dazu gibt's die hauseigene BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Pommes.

Seite 4



WAGYU-GENUSSABEND

SICH WAS VOM BESTEN GÖNNEN

Wagyu gehört zum besten Rindfleisch der Welt. Gönnen Sie sich doch einen genussvollen Abend im Kreis von Gleichgesinnten. Jeden ersten Samstag im Monat serviert unser Küchenchef bestes, feinstes Wagyu-Beef.

Seite 13

DRY-AGE-SCHRANK

EINFACH MAL ABHÄNGEN LASSEN

Im Zollhuus haben wir einen eigenen Dry-Age-Schränk aufgestellt, in dem wir unser Fleisch abhängen lassen. Sobald die schönen Stücke bereit zum Verzehr sind, landen die Kreationen unserer Grill-Crew auf der «Spezialitäten»-Karte. Mit etwas Glück sind Sie also genau dann unser Gast, wenn das «dry-age»-Fleisch bereit zum Geniessen ist.

Seite 13

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS DONNERSTAG

11.30 bis 14.00

18.00 bis 23.00

FREITAG

11.30 bis 14.00

18.00 bis 24.00

SAMSTAG

18.00 bis 24.00

KÜCHE MITTAGS JEWEILS BIS 13:30,
ABENDS BIS 21:30