ZOLLHUUS-KURIER

WIR VERSTEHEN FLEISCH

SIEBEN TAGE KULINARISCHER HOCHGENUSS

Zollhuus Aarau: wir verstehen Fleisch. Das ist unsere Philosophie, unsere Leidenschaft, unser Versprechen. Aber wir können auch fleischlos, sodass bei uns alle Gäste kulinarischen Hochgenuss erleben können. Das Beste: unsere schöne Atmosphäre können Sie jetzt auch sonntags geniessen.

Seit der Eröffnung des «Zollhuus Aarau» im Juni 2021 dürfen wir uns regelmässig über ein ausgebuchtes Restaurant freuen. Das modernde und trendige Food-Konzept kommt bei Fleisch-Begeisterten genauso gut an wie bei unseren vegetarischen und veganen Gästen. Wir haben das klare Ziel, mit unseren vielseitigen und hochwertigen Kreationen ein Angebot für alle Geschmäcker zu bieten. Dabei besonders wichtig: wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich in der Schweiz, alle weiteren Speisen und Zutaten kommen ebenfalls, wenn immer möglich, aus unserem Land. Nachhaltigkeit ist bei uns nicht



Zollhuus-Gastgeberin Kathrin Matter mit Küchenchef Jörg Krölls.

nur ein Schlagwort, sondern gelebte Philosophie der «kurzen Wege». Die meisten unserer Lieferanten kommen aus der Region, dazu pflegen wir auf unserer Rooftop-Terrasse verschiedene Hochbeete, in denen wir mit viel Liebe verschiedene Kräuter für unsere kulinarischen Kreationen ziehen. Diese Produkte schmecken und finden Sie in unseren Saucen, Salaten oder unseren Drinks. Frischer geht nicht.

Das Zollhuus Aarau ist und bleibt ein traditionsreicher Treffpunkt der Gesellschaft, an dem Sie in entspannter Atmosphäre Ihren Besuch geniessen können. Und das Beste: wir haben auch am Sonntag offen. Sie können bei uns also an sieben Tage der Woche in kulinarischen Hochgenuss eintauchen.

Schön, dass Sie unser Gast sind - und en Guete.

GEHEIMTIPP

Der Mini-Burger vom dry-aged Weiderind. Das Fleisch wurde acht Wochen lang im hauseigenen Dry-Age-Schrank gereift und verspricht allerhöchsten Genuss.

Seite 4

FEIERN UND TAGEN

Firmenfeste, Familienfeiern, Hochzeiten oder Seminare. Egal, was Sie planen. Wir haben für jeden Event den geeigneten Rahmen – unsere herzliche Gastfreundschaft inklusive.

Seite 10

FREUDE SCHENKEN

Schenken sie Glücksmomente, die in Erinnerung bleiben. Mit einem Geschenkgutschein vom Zollhuus oder Hotel Kettenbrücke. Beachten Sie dazu auch unsere Packages.

Seite 10

WAS SIE WO FINDEN

VORSPEISENSeite 4HAUPTGÄNGESeite 5VEGI & VEGANSeite 6DESSERTSSeite 7GETRÄNKESeite 8 - 9UNSER HAUSSeite 10BBQ-SPECIALSSeite 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»-Schrank 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.

KOTELETTE

Fleischtranche mit Knochen, aus dem Rippenstück geschnitten.

GARSTUFEN

RARE: Das Fleisch ist gerade einmal angewärmt. Der Flüssigkeitsverlust ist zwar am geringsten, trotzdem fühlt es sich weniger saftig an als Medium Rare.

MEDIUM RARE: 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: ähnlicher Geschmack wie Medium Rare, allerdings ist der Flüssigkeitsverlust bereits höher.

MEDIUM WELL: Kruste knusprig dunkel. Mittelteil leicht rosa. Nicht mehr richtig saftig.

WELL DONE: 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.

MARMORIERUNG

Engmaschige Netz-Struktur im Fleisch. Diese «Fett-Bahnen» sind Geschmacksträger und sorgen für die Saftigkeit. Oft DAS Bewertungskriterium für hochwertiges Fleisch.

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, Kölliken.

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.

SALZ

Im Zollhuus geniessen Sie erstklassiges Fleisch, das wir ausschliesslich in der Schweiz beziehen. Bei der Zubereitung vertreten wir die Philosophie, dass wir das Fleisch nicht würzen. Damit behält es seinen intensiven Geschmack, und Sie als Gast können Ihr Fleisch nach Belieben verfeinern. Wenn Sie mit mehr als nur mit Salz und Pfeffer würzen möchten, haben wir viele leckere Saucen im Angebot, mit denen Sie Ihrem Gericht den gewünschten Kick geben können. Beim Salz setzen wir ebenfalls auf regionale Qualität und verwenden nur regionales Salz der «Salina Helvetica» (mehr auf Seite 12).

STEAK

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

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.

WÜRZEN BEIM GRILLEN

Es gibt viele Meinungen darüber, wann und ob Fleisch beim Grillen gewürzt werden soll. Einigkeit besteht darüber, dass das Würzen kurz vor dem Grillen ungünstig ist: die Flüssigkeitstropfen auf der Oberfläche verhindern die Bräunung, der Pfeffer verbrennt unter der grossen Hitze auf dem Grill und wird bitter. Wer erst nach der Zubereitung würzt, macht auf alle Fälle alles richtig.

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. ADÉDO DIÄTTII

VORSPEISEN

9
18
14
VEGAN 23
25
8
15

FAVORITEN

PULLED PORK BURGER	31
im Haus gesmoktes Pulled Pork BBQ-Sauce	
Coleslaw Röstzwiebeln Zollhuus-Pommes	
HACKTÄTSCHLI	29
Kartoffelstock Aargauer Rüebli Rahm-Jus	
WEIDERIND-BURGER	34
Ochsenherztomate cremiger Mozzarella	
Basilikum-Pesto-Mayonnaise Rucola	
Zollhuus-Pommes	
RINDSTATAR 150g	38
Senf-Mayonnaise Kapern	
Röstschalotten Brot und/oder Toast	
WIENER SCHNITZEL «ZOLLHUUS»	42
Panko-Panade Bratkartoffelsalat Sauce Remoulade	

MINI-BURGER VOM DRY-AGED WEIDERIND

Acht Wochen gereift | alte Belper Knolle Kräuter-Mayonnaise | Spinatsalat gepickelte Schalotten

16



Sandmeier - DER FLEISCH-KÖNNER DER REGION

Das Zollhuus bezieht einen grossen Teil seiner Fleisch-Stücke von der Metzgerei Sandmeier in Kölliken. Der Familienbetrieb steht seit über 80 Jahren für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fleisch-Verarbeitung.

Markus Sandmeier (Bild) führt den Betrieb in der dritten Generation. Neben dem erstklassigen Angebot in der Metzgerei besticht er mit seinem Team auch mit Party- und Lieferservice, Geschenk-Ideen und weiteren Spezialitäten.

www.metzgerei-sandmeier.ch



FLEISCH-GENUSS

MARINIERTES POULETSCHENKEL-STEAK	27
SCHWEINSKOTELETTE «ORIGINE» 300g	32
FLANKSTEAK VOM KALB 200g	35
FLANKSTEAK VOM RIND 200g	37
KALBS RIB EVE 250g	48
RINDSFILET «ORIGINE» 200g	56
UPGRADE: pro zusätzliche 50g	13

BEILAGEN

SAISONALES GEMÜSE OFEN-GEMÜSE

KLEINER BLATTSALAT

(hausgemachtes Yoghurt- oder weisses Balsamico-Dressing

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz)

ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)

KNOBLAUCH-POMMES (Chili | Zitrone)

KARTOFFELSTOCK (aus Aargauer Kartoffeln)

RÖSTI-POMMES (Kräutersalz)

ACQUERELLO-CARNAROLI-RISOTTO

—— 8 –

MAGGIAPFEFFER-BUTTER (kräftig & würzig) |

KRÄUTER-BUTTER (frisch & leicht)

CHIMICHURRI (Kräuter | Knoblauch | Öl)

BBQ-SAUCE (hausgemacht - pikant & süsslich)

RISCHES TRADITION HAT



- ÄPFEL, BIRNEN, BEEREN
- GEMÜSE, KRÄUTER, PILZE
- **TEIGWAREN, POLENTA, REIS**

07:30 - 12:00 | 15:00 - 18:30 07:30 - 12:00

GÜTERSTRASSE 1, GRETZENBACH

INFO@RYCHARDAG.CH | RYCHARDAG.CH



WALD, WIESE, GARTEN & WASSER

29

30

HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG-SPINATSTRUDEL



Baumnüsse | Chimichuri | vegane Ajoli (frisch zubereitet, deshalb ca. 30 Minuten Wartezeit)

PIKANTES CHILI SIN CARNE



Kartoffeln | vegane Creme Fraîche frisch gebackene Nachos | Guacamole

GEBRATENER SUSHIREIS



30

Kimchi (pikant) | marinierter Tofu Sesam-Mayonnaise

ACQUERELLO-CARNAROLI-RISOTTO



33

Peperoni | Champignons | Basilikum Aceto Balsamico | Rucola | Parmesan (auch vegan erhältlich)

FANG DES TAGES SCHWEIZER FISCH

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot

- TAGESPREIS



AUBERGINEN-TATAR 150g

Senf-Mayonnaise | Kapern Röstschalotten | Brot und/oder Toast

37

HERKUNFT

RIND Schweiz | KALB Schweiz | SCHWEIN Schweiz | POULET Schweiz | FISCH Schweiz **BROT UND BACKWAREN Schweiz**

LIEFERANTEN

METZGEREI SANDMEIER Kölliken | TRANSGOURMET SCHWEIZ AG Rupperswil 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 RONNEFELDT	5
KAFFEE CRÈME	5
ESPRESSO	5
MILCHKAFFEE	5
LATTE MACCHIATO	6
CAPPUCCINO	6
DOPPELTER ESPRESSO	6

VEGANE ALTERNATIVEN	ı
LATTE MACCHIATO MIT HAFERMILCH «BARRISTA-EDITION»	6
CAPPUCCINO MIT HAFERMILCH	6

«BARRISTA-EDITION»

SÜSSER ABSCHLUSS

PRALINÉE VON CONFISERIE BRÄNDLI, AARAU	3
diverse Sorten, Preis pro Stück	
HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBETS	4
div. Sorten, Preis pro Kugel	_
Portion Rahm	2
ZOLLHUUS-DESSERT	14
Ständig wechselnd und immer fein.	
Fragen Sie unser Service-Team.	

WEITERE SÜNDHAFT FEINE ANGEBOTE FINDEN SIE AUF UNSERER SAISONALEN DESSERTKARTE.

All unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mwst.

Kaffeegenuss 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 0416 | 079 435 33 38 | www.dorado-cafe.ch

SOFTDRINKS

EPTINGER mit/ohne Kohlensäure	cl 33 50 100 5 6 10
HAHNENWASSER	el 20 30 50 1 2 3
Bei Wein-Bestellung offeriert	
	cl 33
RIVELLA ROT RIVELLA BLAU	5
COCA-COLA COLA ZERO	5
FUSETEA LEMON	5
APFELSCHORLE	5
	cl 20
ORANGENSAFT	5
SANBITTER CRODINO	5
GINGER ALE BITTER LEMON T (THOMAS HENRY)	ONIC 5

APERITIF

		cl 4
MARTINI ROSSO BIANCO	15%	8
CAMPARI BITTER	23%	8
CYNAR	16.5%	8
RICARD PASTIS	45%	8
GESPRITZTER WEISSWEIN Weisswein Citro oder Soda		9
CAMPARI SODA Campari Soda Zitronenschnitz		10
CAMPARI ORANGE Campari Orangensaft Orangenschni	tz	10
CYNAR ORANGE Cynar Orangensaft Orangenschnitz		10







cl 20 | 30 | 50

BIER

OFFENBIER MÜLLER BRÄU EXTRA 5 | 6 | 8 Revival-Bier aus dem Jahr 1967. Goldgelb, klar. Aromatisches Hopfen- und Malzaroma. **FLASCHENBIER** cl 33 MÜLLER BRÄU LAGER 6 Bei niedriger Temperatur gebraut und gelagert. Milder Geschmack. Hellgelb, vollmundig, mild. MÜLLER BRÄU GOLD HELL 7 Würzig, mit spezieller Malzmischung gebraut, mit Saazer Aromahopfen. Goldgelb, würzig, süsslich mit minimer Bitterkeit. MÜLLER BRÄU PALE ALE 7

Mit verschiedenen Hopfensorten und einer speziellen Malzmischung gebraut. Orangefarben. Leicht bitter.

MÜLLER BRÄU ALKOHOLFREI

Würziger, voller Geschmack durch das spezielle Brau-Verfahren. Eine gesunde Erfrischung.

DAUERBRENNER

APEROL SPRITZ 14

Aperol | Prosecco | Soda | Orangenschnitz

HUGO 14

Holunderblüten-Sirup | Prosecco Soda | Minze | Limette

ZOLLHUUS-ZAUBER 14

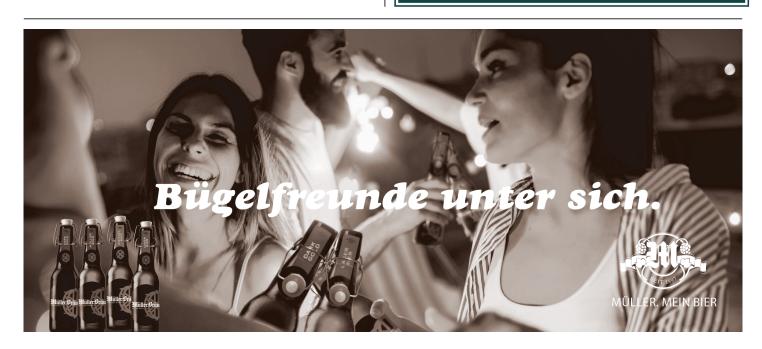
Saisonale Eigenkreation.

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

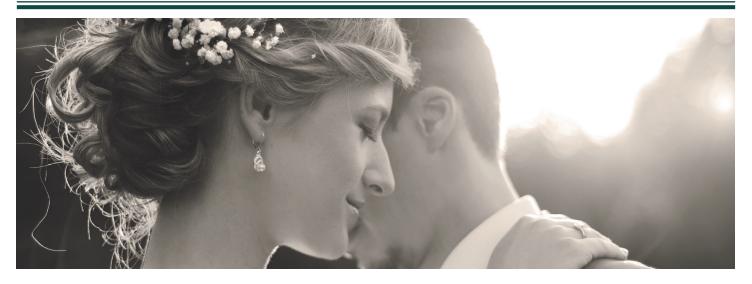
Für weitere Aperitifs und alkoholfreie Varianten verlangen Sie unsere Apéro-Karte.

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.



6



HOCHZEIT MIT WOW-EFFEKT

eiern 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.

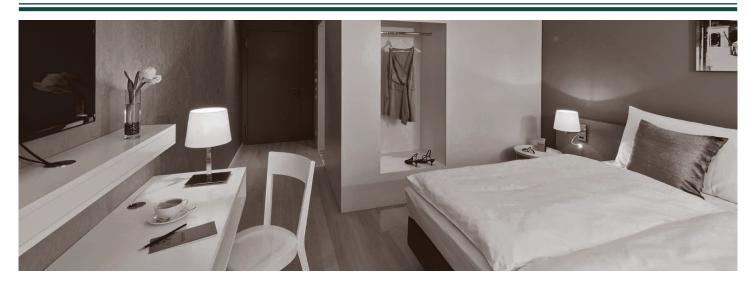
ATTRAKTIVE PACKAGES

Wir bieten unseren Gästen attraktive Packages in Kombination mit dem Hotel und ausgewählten externen Partnern. Unsere speziellen Angebote richten sich an Biker, City Breaker, Kulturgänger und andere unternehmenslustige Menschen, die gerne in unsere schöne Stadt und ihre Umgebung eintauchen möchten. Natürlich haben wir auch spezielle Angebote für all diejenigen, die mit ihrem Partner einfach ein kuscheliges Städte-Weekend geniessen möchten und denen unser Hotel als Ausgangspunkt für vielseitige Abenteuer aller Art dient.

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







IHR ETAPPENORT IM HERZEN DES AARGAUS

D as 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.



BANKETTE: FÜR JEDE GELEGENHEIT

nser 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.



WAHRER MEISTER DES GESCHMACKS



Das Zollhuus setzt in allen Bereichen seiner Kulinarik auf regionale Produkte. So auch bei der Wahl unseres Salzes. Mit der Schweizer Salinen AG in Schweizerhalle haben wir den idealen Partner, der unsere Fleisch-Stücke mit seinem hochwertigen Schweizer Salz zusätzlich veredelt.

Fleisch-Kenner sind sich einig: das höchste Geschmackserlebnis bietet ein Steak, wenn es erst nach Erreichen der Garstufe nur mit Salz und Pfeffer gewürzt wird. Für uns im Zollhuus ist klar: auf unser hochwertiges Fleisch gehört nur allerbestes Salz – im Idealfall aus der Region. Mit der Schweizer Salinen AG in Schweizerhalle haben wir einen Partner, der uns im Zollhuus in unserer Philosophie der Regionalität und Nachhaltigkeit unterstützt.

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwendet unsere Küche-Crew das hochwertige «Sel des Alpes».

Bei unseren Gäste legen wir noch einen drauf. Diese geben dem Fleisch auf ihrem Teller mit dem «Fleur des Alpes» den letzten Schliff. Dieses Salz stammt aus dem Herzen der Schweizer Alpen und wird gerne auch als «weisses Gold» bezeichnet. Es liegt seit 200 Millionen Jahren im Herzen der Felsen geschützt und hat seine Reinheit bis heute bewahrt.

Mit handwerklichem Geschick und äusserster Sorgfalt wird diese Spezialität in den Salzminen von Bex nach einem traditionellen Verfahren gewonnen. 100 % natürlich, reich an Mineralien und Spurenelementen offenbart dieses einzigartige Salz alle Aromen Ihrer Gerichte und wird so zu einem wahren Meister des Geschmacks.

Das Besucherzentrum "Salina Helvetica" in Pratteln als Familie oder mit dem Team auf einer spannenden Erlebnistour entdecken: mehr auf **salz.ch.**



GRILL-FESTSPIELE: BBQ NIGHTS

«Wir verstehen Fleisch – und alles, was dazugehört. Dieses Motto wird bei uns jeweils am Donnerstagabend besonders gefeiert, und zwar mit unserer «BBQ Night». Dann wird das Zollhuus zu DEM Treffpunkt aller BBQ-Fans in der Region. Auf unserer lauschigen Rooftop-Terrasse lassen wir unseren Smoker warmlaufen und servieren Ihnen dort Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork und vieles mehr. Dazu gibt's ein grosses Beilagen- und Salatbuffet, das keine Wünsche offen lässt.



Pauschale «All you can (m)eat» - CHF 65

Juni bis August. Nur bei schönem Wetter.

DRY-AGED: TRADITION IN ALLER MUNDE

Pry-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 gehen verloren. Deshalb ist das «Dry-Aged-Beef» in Sachen Aroma nicht nur absolut einzigartig, sondern auch etwas kostspieliger als normales Fleisch.



Auswahl · Beratung · Degustation

2000 Weine • 1500 Spirituosen • 600 Biere 700 Softdrinks • 1001 Geschenkideen

Online-Shop, tolle Aktionen, Events und Degustationen: schüwo.ch

SCHÜWO Trink-Kultur • Schützenmattweg 32 • 5610 Wohlen



ZOLLHUUS-GESCHICHTE

SEIT 200 JAHREN ENG MIT AARAU VERBUNDEN



Prst 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 Zollhäusern 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 Zimmerli 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 Wetzel 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.

ostcheck-Konto 50 - 6683			*-Konto 50 - 6883 Familie Frey				Telephon	22 16
echn A		Nº	19		5000 Aarau,	6.7	Rul	19
Monat	. Tag						Fr.	Rp.
		26 ha	chfesse	21-6		1350	351	
-		28 4	sara		·····	1.50	42	-
		10 clf	Breste			8.50	85	-
		2.01				8.50	17	1 –
		10 40				1.10	11.	_
			ranch	eusaff	5	1.60		, -
		12 4	afés rignos	13 7 01	4	1	52	-
		R	ouch,	s aren	1-	7	3	_
							619	-
		g'	iorah	120/0 /	elve	e	92.	8
		Th.	wah	ou			15.	
		. or	láng	erung	,	14	20	
			*	/		4,	746	0
						1/6:	770.	03
				1 4			7 al a 1/42	
							······································	

Wir danken dem Stadtmuseum Aarau für die Bereitstellung der Bilder.



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.

#ZOLLHUUSMOMENT TEILEN

WETTBEWERB: ZEIGEN SIE UNS, WIE SIE DAS ZOLLHUUS ERLEBEN UND GEWINNEN SIE KULINARIK-GUTSCHEINE.

Dinner-Date mit der BFF? Endlich wieder mal mit dem alten Kumpel unterwegs? Quality Time mit der Family?

Zeigen Sie uns Ihr persönliches Highlight in unserem Restaurant.



Posten Sie Ihr Bild oder Video mit #zollhuusmoment, verlinken Sie das @restaurantzollhuus und sichern Sie sich so die Chance auf einen Kulinarik-Gutschein für Ihren nächsten Besuch bei uns. Diesen verlosen wir jeweils Ende Monat unter allen Teilnehmenden. Viel Glück.

Mehr unter zollhuusaarau.ch/wettbewerb oder via QR-Code.

FONDUE-CHALET | GEMÜTLICHKEIT IM HÜTTENZAUBER

Jeweils von November bis Ende Januar werden in unserem gemütlichen Fondue-Chalet auf der Rooftop-Terrasse die Fondue-Gabeln gekreuzt. Zu zweit oder in grösseren Gruppen – wir haben das perfekte Angebot für kalte und winterliche Abende.



BBO NIGHTS

TREFFPUNKT DER GRILL-FANS

Jeweils von Juni bis Ende August (nur bei schönem Wetter) wirft unsere Küchencrew den Smoker an und sorgt für leckere Gaumenfreuden: u.a. mit Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork und einem reichhaltigen Salat- und Beilagen-Buffet. Da bleiben keine Wünsche übrig. Pauschale «All you can (m)eat» für CHF 65.-/Person.

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS DONNERSTAG

11.30 - 14.00 18.00 - 23.00

FREITAG

11.30 - 14.00

18.00 - 24.00

SAMSTAG

18.00 - 24.00

SONNTAG

12.00 - 21.00 (DURCHGEHEND)

KÜCHE MITTAGS JEWEILS BIS 13:30, ABENDS BIS 21:30, SONNTAG BIS 19:30

TOLL
HUUS

SEIT 1830

RESTAURANT ZOLLHUUS ZOLLRAIN 16 5000 AARAU 062 838 18 18 HOME@ZOLLHUUSAARAU.CH WWW.ZOLLHUUSAARAU.CH



