

ZOLLHUUS-KURIER

WIR VERSTEHEN FLEISCH

WO GUTER GESCHMACK ZU HAUSE IST

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. Tauchen Sie ein in unser Restaurant «Zollhuus», wo guter Geschmack zu Hause ist.

Seit der Eröffnung des «Zollhuus Aarau» im Juni 2021 dürfen wir uns regelmässig über ein ausgebuchtes Restaurant freuen. Das moderne 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



Küchenchef Jörg Krölls mit Zollhuus-Gastgeber Matthias Amsler

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. Dazu ist unsere Rooftop-Terrasse zu jeder Jahreszeit Schauplatz verschiedener Specials (BBQ Night, Fondue-Chalet etc.). Mehr dazu auf Seite 16.

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

VORSPEISEN	<i>Seite 4</i>
HAUPTGÄNGE	<i>Seite 5</i>
VEGI & VEGAN	<i>Seite 6</i>
DESSERTS	<i>Seite 7</i>
GETRÄNKE	<i>Seite 8 - 9</i>
UNSER HAUS	<i>Seite 10</i>
BBQ-SPECIALS	<i>Seite 13</i>

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.

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.

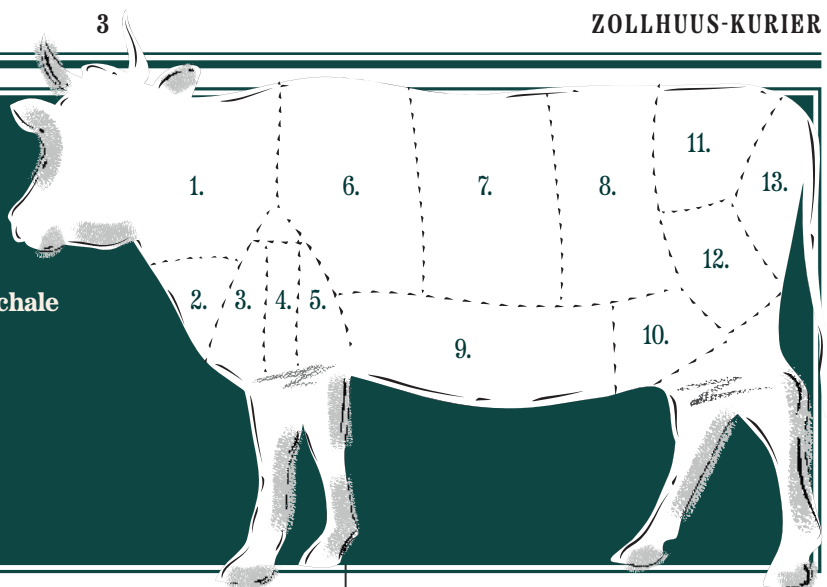
MEDIUM WELL: Kruste knusprig dunkel. Mittelteil leicht rosa. Nicht mehr richtig saftig.

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.

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



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 5).

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.

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.

VORSPEISEN

APÉRO-PLÄTTLI

Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten
Fleisch- und Käse-Spezialitäten

9
18

ZOLLHUUS-SALAT

Blattsalate | Champignons | Cherrytomaten
Gurken | Croûtons | weisses Balsamico-Dressing

14

AUBERGINEN-TATAR | 75g

Senf-Mayonnaise | Kapern
Röstschalotten



23

RINDSTATAR | 75g

Senf-Mayonnaise | Kapern
Röstschalotten | frisches Brot

25

MARKBEIN

mit geröstetem Holzofen-Brot «Chnorz»

1 Markbein
2 Markbeine

8
15

FAVORITEN

PULLED PORK BURGER

im Haus gesmoktes Pulled Pork | BBQ-Sauce
Coleslaw | Röstzwiebeln | Zollhuus-Pommes

31

HACKTÄTSCHLI

Kartoffel-Kräuterstampf (aus Aargauer Kartoffeln)
Aargauer Rüebl | Rahm-Jus

29

WEIDERIND-BURGER

Ochsenherztomate | cremiger Mozzarella
Basilikum-Pesto-Mayonnaise | Rucola
Zollhuus-Pommes

34

RINDSTATAR | 150g

Senf-Mayonnaise | Kapern
Röstschalotten | frisches Brot

38

WIENER SCHNITZEL «ZOLLHUUS»

Panko-Panade | Bratkartoffelsalat | Sauce Remoulade

42

MINI-BURGER VOM DRY-AGED WEIDERIND

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

16

Sandmeier
Fleisch und Feinkost

- DER FLEISCH-KÖNNER DER REGION

Das Zollhuus bezieht einen grossen Teil seiner Fleisch-Stücke von der Metzgerei Sandmeier in Köllikon. 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 EYE 250g	48
RINDSFILET «ORIGINE» 200g	56
UPGRADE: pro zusätzliche 50g	13

WAHRER MEISTER DES GESCHMACKS

Für unsere Fleischstücke setzen wir auf bestes Salz von den Salinen in Schweizerhalle. Das naturreine Speisesalz hebt die Qualität unserer Produkte auf die nächste Stufe und unterstreicht unseren Anspruch an echten Geschmack aus der Region.

BEILAGEN

SAISONALES GEMÜSE

OFEN-GEMÜSE

— 8 —

KLEINER BLATTSALAT

(hausgemachtes Yoghurt- oder
weisses Balsamico-Dressing)

— 7 —

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz)

ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)

TRÜFFEL-POMMES

KARTOFFEL-KRÄUTERSTAMPF
(aus Aargauer Kartoffeln)

RÖSTI-POMMES (Kräutersalz)

KRÄUTER-RISOTTO

— 8 —

MAGGIAPFEFFER-BUTTER

KRÄUTER-BUTTER

BBQ-SAUCE

CHIMICHURRI (Chilli | Kräuter | Knoblauch | Öl)

— 3 —

TRÜFFEL- MAYONNAISE

— 5 —

WO FRISCHES TRADITION HAT



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

MO - FR: 07:30 - 12:00 | 15:00 - 18:30
SA: 07:30 - 12:00

GÜTERSTRASSE 1, GRETZENBACH

062 849 15 44
INFO@RYCHARDAG.CH | RYCHARDAG.CH

FRÜCHTE
RYCHARD

WALD, WIESE, GARTEN & WASSER

HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG-SPINATSTRUDEL



29

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

PIKANTES CHILI SIN CARNE



30

Kartoffeln | vegane Creme Fraîche
frisch gebackene Nachos | Guacamole

GEBRATENER SUSHIREIS



30

Rassige rote Curry-Sauce | 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

_____ **37** _____

HERKUNFT

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

LIEFERANTEN

METZGEREI SANDMEIER Kölliken | **TRANSGOURMET SCHWEIZ AG** Rapperswil
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

LATTE MACCHIATO MIT HAFERMILCH «BARRISTA-EDITION»	6
CAPPUCCINO MIT HAFERMILCH «BARRISTA-EDITION»	6

SÜSSER ABSCHLUSS

PRALINÉE VON CONFISERIE BRÄNDLI, AARAU

diverse Sorten, Preis pro Stück

3

HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBETS

div. Sorten, Preis pro Kugel

4

Portion Rahm

2

ZOLLHUUS-DESSERT

Ständig wechselnd und immer fein.

Fragen Sie unser Service-Team.

14

WEITERE SÜNDHAFT FEINE ANGEBOTE
FINDEN SIE AUF UNSERER
SAISONALEN DESSERTKARTE.

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

Kaffeegenuss & Kaffeervielfalt

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

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

SOFTDRINKS

EPTINGER mit/ohne Kohlensäure **cl 33 | 50 | 100**
5 | 6 | 10

HAHNENWASSER **cl 20 | 30 | 50**
1 | 2 | 3

Bei Wein-Bestellung offeriert

RIVELLA ROT | RIVELLA BLAU **cl 33**
5

COCA-COLA | COLA ZERO **5**

FUSETEA LEMON **5**

APFELSCHORLE **5**

ORANGENSAFT **cl 20**
5

SANBITTER | CRODINO **5**

GINGER ALE | BITTER LEMON | TONIC **5**

(THOMAS HENRY)

APERITIF

MARTINI ROSSO | BIANCO **cl 4**
15% 8

CAMPARI BITTER **23% 8**

CYNAR **16.5% 8**

RICARD PASTIS **45% 8**

GESPRITZTER WEISSWEIN **9**
Weisswein | Citro oder Soda

CAMPARI SODA **10**
Campari | Soda | Zitronenschnitz

CAMPARI ORANGE **10**
Campari | Orangensaft | Orangenschnitz

CYNAR ORANGE **10**
Cynar | Orangensaft | Orangenschnitz

**IHR LOKALER
WEINSPEZIALIST.
ENGAGIERT UM
IHRE WEIN-
EXZELLENZ.**

Edvin

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

EDVIN WEINLADEN
ROHRERSTRASSE 64 | 5000 AARAU
062 838 00 70
EDVINWEINE.CH



BIER

OFFENBIER

cl 20 | 30 | 50

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 PALE ALE

7

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

MÜLLER BRÄU ALKOHOLFREI

6

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.





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 unserem attraktiven «Trau-Dich»-Package 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

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.



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.

Novum Spa
Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit mit Langzeitwirkung im mineralreichsten Thermalwasser der Schweiz.



Limmathof Baden
HOTEL & SPA

**Wellnessgenuss
in Baden**

www.limmathof.ch

Private Spa
Ihr ganz privater Rückzugsort in den exklusiven Wellness Suiten. Für den perfekten Kurzurlaub in Ennetbaden.



MEDITERRANER GLANZ DIREKT AM MEER

Das Blu Mare Hotel in Novigrad (CRO) ist der neuste «Off-Mode-Spot» der Cachet Hotel Collection. 2024 neu eröffnet bietet es stilvoll gestaltete Zimmer mit Blick auf den schönsten Sonnenuntergang der Istrischen Küste. Dazu purer Genuss im Restaurant «Porporela», bei dem Sie beim Essen fast die Zehen ins Meer tauchen können.

Nur wenige Schritte vom glitzernden Wasser der Adria entfernt liegt das Blu Mare Hotel in Novigrad – ein stilvoller Rückzugsort für alle, die das Besondere suchen: schlichte Architektur, entspannte Atmosphäre und eine Küche, die regionale Produkte mit mediterraner Leichtigkeit verbindet.

Jedes der stilvoll eingerichteten Zimmer bietet Blick aufs Meer und einen Balkon, von dem aus Sie den spektakulärsten Sonnenuntergang der Istrischen Küste erleben können. Extra komfortable Kingsize-Betten und die Regendusche machen die Zimmer und Suiten zum Erlebnis. Ein moderner Fitnessraum und ein Spa runden das vielseitige Angebot in diesem Schmuckstück ab. Wer das Blu Mare betritt, spürt sofort: Hier geht es nicht um lauten Luxus, sondern um ruhige Eleganz und genussvolle Entschleunigung.



RESTAURANT-TERRASSE MIT MEERBLICK

Auf der hoteleigenen Terrasse mit dazugehörigem Restaurant «Porporela» liegt Ihnen die Adria zu Füssen. Geniessen Sie hier eine grosse Auswahl an Drinks, Cocktails und Weinen und tauchen Sie ein in die feinste Kulinarik der istrischen Küche – frisch, authentisch und saisonal. Purer Genuss, während die Sonne blutrot im Meer versinkt.



Das Blu Mare Hotel in Novigrad liegt nur eine Autofahrtstunde südlich von Triest und bietet viel mehr als nur Meer und Sonne: Velotour am Meer entlang oder durch die Weinberge, geführte Trüffel-Jagd im istrischen Hinterland, Wein- und/oder Olivenöl-Tasting oder eine Bootstour. Dazu ist Novigrad auch der ideale Ausgangsort für Ausflüge in die malerischen Städte Porec, Rovinj, Pula oder Montovun.

Wer Meer, Kulinarik, Abwechslung und herzliche Gastfreundschaft liebt, findet hier nicht nur einen Ort zum Baden, sondern zum Bleiben. Willkommen im Herzen von Istrien!

BLU MARE TEIL DER CACHET HOTEL COLLECTION

Das Blu Mare Hotel ist das jüngste Kind der *Cachet Hotel Collection*, zu der neben der Kettenbrücke mit Restaurant Zollhuus auch die Badener Häuser Limmathof, Blue City und Trafo Hotel gehören. Alle sind vereint durch den hohen Anspruch an Qualität, Gastfreundschaft und liebevolle Details.

GENIESSEN SIE 10% RABATT

Jetzt Website besuchen und bei Buchung von 10% Rabatt profitieren:

Blumarehotel.com
(Vermerk: «Zollhuus2025»)



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

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 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

S
SCHÜWO
Trink-Kultur seit 1946

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 Aaras. 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 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

Postfach: Kaser 40 - 6000

Familie Frey

Telefon 22 16 30

Rechnung

N^o

19

5000 Aarau,

19

Für

Monat	Tag	Art.	Ag.
	26. Knabben	1.50	35.1 -
	28. Brato	1.50	49 -
	10. St. Pertenheeren	8.50	85 -
	2. St. H. S. S. S.	8.50	44 -
	10. Universalwaren	1.50	11 -
	5. Weinwaren	1.60	8 -
	50. S. S. S.	1 -	50 -
	13. Lignen - gen	4 -	54 -
	Rothwaren		3 -
			61.9 -
	15% Service		9.25
	Grosskation		15 -
	Verdängerung		20 -
			746.85

Wir danken dem Stadtmuseum Aarau für die Bereitstellung der Bilder.

EIN ORT FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

Unsere Rooftop-Terrasse im vierten Stock ist ein wundervoller Ort, der sich mit den Jahreszeiten wandelt – und dabei stets begeistert.

Hoch über dem Alltag gelegen, bietet sie für alle Gelegenheiten den perfekten Rahmen. Ob laue Sommerabende oder gemütliche Winterstunden: auf unserer schönen Rooftop-Terrasse geniessen unsere Gäste die perfekte Kulisse für entspannte Stunden, kulinarische Erlebnisse oder besondere Anlässe.



BBQ NIGHT IM SOMMER – HÖCHSTER GENUSS MIT AUSSICHT

In den Sommermonaten servieren wir hier jeweils mittags und abends unser vielseitiges Angebot an Speisen und Getränken. Jeweils donnerstagsabends steht von Juni bis August alles im Zeichen von Smoker-Duft und Grillgenuss. Bei unserer beliebten «BBQ Night» erwartet die Gäste u.a. zartes Brisket, saftige Spare Ribs, aromatisches Pulled Pork und ein abwechslungsreiches Beilagen-Bufferet.

Dies alles zu einer attraktiven «All-you-can-eat»-Pauschale. Dazu ein kühler Drink, gute Gesellschaft und der Blick ins Abendlicht – mehr braucht Sommer nicht.



WINTERZAUBER IM FONDUE-CHALET

Wenn es kälter wird, verwandelt sich die Dachterrasse in ein gemütliches Fondue-Chalet. Mit Lichterglanz, Holztischen und warmem Ambiente können Gäste hier in klassische Schweizer Gemütlichkeit eintauchen und die Gabeln kreuzen – mitten in der Stadt und doch herrlich abgeschirmt vom Trubel.

FÜR JEDEN ANLASS BUCHBAR

Ob Jubiläumsfeier, Firmenanlass, Geburtstag oder Apéro mit Freunden – die Rooftop-Terrasse kann auch für Events und geschlossene Gesellschaften gebucht werden. Gerne können Sie ihre Party im «Les Amis Club», für viele eine der schönsten Bars in der Umgebung, ausklingen lassen.

Egal, wie Sie sich entscheiden: BBQ, Fine Dining oder Fondue. Sie feiern – wir sorgen für den perfekten Rahmen.

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

Geschlossen

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



ZOLLRAIN 16, 5000 AARAU
062 838 18 18

HOME@ZOLLHUUSAARAU.CH
ZOLLHUUSAARAU.CH

