

# VORSPEISEN

## APÉRO-PLÄTTLI 9

Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten

## ZOLLHUUS-SALAT 14

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

## AUBERGINEN-TATAR 23



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

## RINDSTATAR 25

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

### MINI WAGYU BURGER | 50g

Trüffel-Mayonnaise – Spinat – Röstschalotten

14

# FAVORITEN

## PULLED PORK BURGER 29

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

## HACKTÄTSCHLI 29

Kartoffelstock – Aargauer Rüepli – Rahm-Jus

## WEIDERIND-BURGER 34

gepickelte Salatgurke – geräucherter Raclette-Käse  
BBQ-Mayonnaise – Lattich – Zollhuus-Pommes

## RINDSTATAR 38

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

## WIENER SCHNITZEL 42

Bratkartoffelsalat – Sauce Remoulade

# Sandmeier - DER FLEISCH-KÖNNER DER REGION

Fleisch und Feinkost

Das Zollhuus bezieht einen grossen Teil seiner Fleisch-Stücke von der Metzgerei Sandmeier in Kölliken. 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](http://www.metzgerei-sandmeier.ch)



# FLEISCH-GENUSS

## MARINIERTER POULETSCHENKEL-SPIESS 25

Köstlich zart und saftig. Mit der besonderen Würze.

## SCHWEINSKOTELETTE «ORIGINE» | 300g 32

Besonders lange gereift.

## FLANKSTEAK | 200g 36

Geheimtipp für Fleischliebhaber:innen.

Intensiver Geschmack.

## KALBS RIB EYE | 250g 48

Der Favorit unter den Steaks. Geht immer.

## RINDSFILET «ORIGINE» | 200g 56

Das Kaiserstück des Rindes. Einfach nur zart.

## UPGRADE: pro zusätzliche 50g 13

# SPECIAL CUTS

T-BONE

TOMAHAWK

PORTER HOUSE

PRIME RIB EYE

PRIME RIB

CÔTE DE BŒUF

Fragen Sie unser Serviceteam  
nach dem Tagesangebot!

## FANG DES TAGES

### SCHWEIZER FISCH

Unser Serviceteam informiert  
Sie gerne über das aktuelle Angebot

———— TAGESPREIS ————

# BEILAGEN

SAISONALES GEMÜSE  
IM OFEN GEBACKENES GEMÜSE

———— 8 ————

KLEINER SALAT (Blattsalat - Hausdressing oder weisses Balsamico Dressing)

———— 7 ————

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz) | ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)

RISOTTO (Weisswein - Kräuter) | KARTOFFELSTOCK (aus Aargauer Kartoffeln)

———— 7 ————

MAGGIAPFEFFER-BUTTER (kräftig & würzig) | KRÄUTER-BUTTER (frisch & leicht)

CHIMICHURRI (Kräuter - Knoblauch - Öl) | BBQ-SAUCE (hausgemacht - pikant & süsslich)

———— 3 ————

# WALD, WIESE & GARTEN

## QUINOA-BOHNEN-BURGER

Avocado - Erdnuss-Chili-Sauce  
Mandel-Creme-Fraiche - Lattich  
Süsskartoffel-Pommes



30

## INDISCHES ROTES LINSEN-DAL

Cashew Sure Halbrahm - Mango-Chutney  
Nan Brot - Koriander - gebackene Austernpilze



32

## PASTA ZOLLHUUS

«Lumache»-Pasta mit geschmorten Datterini-  
Cherrytomaten - Rucola - Knoblauch  
Schalotten - Sbrinz *(auch vegan erhältlich)*



32

## RISOTTO MIT TESSINER REIS

Aubergine - Birne - Thymian - Haselnüsse  
*(auch vegan erhältlich)*



34

## VEGI & VEGAN: KÖSTLICH UND ÜBERRASCHEND

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 Henschiken | 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	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

PRALINEN VON CHOCOLAT KAUFMANN	3
div. Sorten, Preis pro Stück	
HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBETS	4
div. Sorten, Preis pro Kugel	
Portion Rahm	2
ZOLLHUUS-DESSERT	14
Ständig wechselnd, aber 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 & 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](http://www.dorado-cafe.ch)

## SOFTDRINKS

cl 33 | 50 | 100

**EPTINGER** mit/ohne Kohlensäure **5 | 6 | 10**

cl 20 | 30 | 50

**HAHNENWASSER** **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

**ORANGEN- UND ANANASSAFT** **5**

**TOMATENSAFT** **5**

**GINGER ALE | APERITIVO BITTER | TONIC** **5**

## APERITIF

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

**CAMPARI BITTER** 23% 4cl **8**

**CYNAR** 16.5% 4cl **8**

**PERNOD** 40% 2cl **7**

**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

**Edwin**

**Edwin Weinladen**

**Edwin Weinladen · Rohrerstrasse 64 · 5000 Aarau · Öffnungszeiten: MI - FR 14 - 18 h · SA 10 - 14 h**

Bis bald - Weinfreunde



edvinweine.ch



Edwin\_Weine



Edvin.Weine



Edvinweine

# BIER

## OFFENBIER

cl 20 | 30 | 50

## MÜLLER BRÄU EXTRA

5 | 6 | 8

## FLASCHENBIER

cl 33

## MÜLLER BRÄU LAGERBIER

6

## MÜLLER BRÄU URWEIZEN

7

## MÜLLER BRÄU PALE ALE

7

## MÜLLER ALKOHOLFREI

6

# 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.



MÜLLERBRÄU

BIERGENUSS PUR

-SEIT 1987-

WWW.MEINBIER.CH

  
Müller Bräu  
Mein Bier