

VORSPEISEN

APÉRO-PLÄTTLI	8
Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten	
RINDSTATAR	24
Senf-Mayonnaise – Kapern – Röstschalotten – Brot	
ZOLLHUUS-SALAT	13
Blattsalate – Champignons – weisses Balsamico-Dressing	
AUBERGINEN-TATAR	22
Senf-Mayonnaise – Kapern – Röstschalotten – Brot	



FANG DES TAGES

MARKTFRISCHER FISCH TAGESPREIS

Unser Serviceteam informiert
Sie gerne über das aktuelle Angebot

FAVORITEN

WIENER SCHNITZEL	42
Kartoffel-Gurken-Salat – Kräuter-Mayonnaise	
HACKTÄTSCHLI	28
Kartoffelstock – Aargauer Rüepli Kräuter-Rahmsauce	
WEIDERIND-BURGER	32
Gebackene Champignons – milder Rohmilch-Käse («Francine» von JUMI) – Rucola – getrocknete Tomaten Kräuter-Mayonnaise – Süsskartoffel-Pommes	
RINDSTATAR	38
Senf-Mayonnaise – Kapern – Röstschalotten – Brot	

MINI WAGYU BURGER

(50g)

Trüffel-Mayonnaise – Spinat – Röstzwiebel

18

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein und Fleisch passen hervorragend zusammen, weil die Säure sich schön durch das Fleisch zieht und den Gaumen so immer wieder erfrischt. Wegen seiner schönen Säure ist der Cava ein perfekter Fleischbegleiter.

SPANIEN | PENEDÉS | 2018

**CAVA RESERVA BRUT ORGANIC DO, SUMARROCA
MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO**

7

WEIDE & STALL

RINDSFILET «ORIGINE» | 200g 56

Pro zusätzliche 50g 13

Das edelste Stück des Weiderindes. Einfach nur zart.

FLANKSTEAK | 200g 34

Geheimtipp für Fleischliebhaber:innen.

Intensiver Geschmack. Aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes.

KALBS RIB EYE | 250g 45

Der Favorit unter den Steaks. Geht immer.

Vom Hohrücken des Kalbes.

SCHWEINSKOTELETTE «ORIGINE» | 300g 30

Lange gereift. Für höchsten Genuss.

MARINIERTER POULETSCHENKEL-SPIESS 23

Köstlich-zart. Mit der besonderen Würze.

GARSTUFEN

RARE (BLUTIG) | MEDIUM RARE

MEDIUM | WELL DONE (DURCH)

BEILAGEN

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz)

ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)

RISOTTO (Weisswein - Kräuter)

KARTOFFELSTOCK (aus Aargauer Kartoffeln)

7

SAISONALES GEMÜSE (knackig gegart)

JUNGER SPINAT (Kirschtomaten - Knoblauch)

8

KLEINER SALAT (Blattsalat - Hausdressing)

6

MAGGIAPFEFFER-BUTTER (kräftig & würzig)

ZITRONEN-BUTTER (frisch & leicht)

CHIMICHURRI (Kräuter - Knoblauch - Öl)

BBQ-SAUCE (hausgemacht - pikant & süsslich)

3

PULLED PORK BURGER

HAUSGSMOKTES PULLED PORK

BBQ-SAUCE - COLESLAW

RÖSTZWIEBELN - ZOLLHUUS-POMMES

27

SPECIAL CUTS

T-BONE | TOMAHAWK | PORTER HOUSE

BÜRGERMEISTERSTÜCK

ONGLET | SCHULTER-STEAK

Fragen Sie unser Serviceteam
nach dem Tagesangebot!

WALD, WIESE & GARTEN

GEGRILLTER LATTICH

Geschmorte Aargauer Rüeblì - Gemüse-Vinaigrette



25

QUINOA-BOHNEN-BURGER

Avocado - Erdnuss-Chili-Sauce - Sauerrahm

Lattich - Süsskartoffel-Pommes



28

TAGLIATELLE

Steinpilze - saisonales Gemüse

Datterini Tomaten - Kräuter-Rahmsauce



32

AUBERGINEN-TATAR

Senf-Mayonnaise - Kapern - Röstschalotten - Brot



36

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, für die wir uns genauso ins Zeug legen wie für alles andere. Damit 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 Bitte fragen Sie unser Serviceteam

LIEFERANTEN

METZGEREI SANDMEIER Kölliken | TRAITAFINA AG Lenzburg

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	4
KAFFEE CRÈME	4
ESPRESSO	4
DOPPELTER ESPRESSO	6
MILCHKAFFEE	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCCINO	5

LATTE MACCHIATO MIT HAFERMILCH
«BARISTA-EDITION»



5

CAPPUCCINO MIT HAFERMILCH
«BARISTA-EDITION»



5

SÜSSER ABSCHLUSS

ZOLLHUUS-RÜEBLIKUCHEN	12
Sauerhalbrahm - Earl Grey Sorbet	
PRALINEN VON CHOCOLAT KAUFMANN	2
div. Sorten, Preis pro Stück	
HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBETS	3
div. Sorten, Preis pro Kugel	

Weitere Angebote finden Sie auf
unserer saisonalen Dessertkarte.

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH
IN CHF INKL. 7,7% 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