

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 47

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)

HOKKAIDO KÜRBIS (im Ofen gebacken)

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

HAUSGESMOKTES 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

KARTOFFEL-CURRY

Sauerhalbrahm - Erbsen - Kürbis - Koriander
geräucherte Mandel



30

KICHERERBSEN-MAIS-BOHNEN BURGER

Harissa-Sauerhalbrahm - Mango - Lattich
Süßkartoffel-Pommes



29

TAGLIOLINI

Spinat - weisser Trüffel-Rahm



33

WEISSWEIN-RISOTTO

Pilze - Kräuter - Vegane Hefe



28

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 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.

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 Rindfleisch 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

2021: 6. NOVEMBER | 4. DEZEMBER

2022: 8. JANUAR | 5. FEBRUAR | 5. MÄRZ

«NIGHT OF THE RIBS»

Jeden Dienstagabend gibt's was auf die Rippen. Zarteste Ribs, stundenlang in unserem hauseigenen Smoker gegart, bis die Knochen förmlich vom Fleisch fallen. Mit der berühmten Honig-Marinade sind unsere Spare Ribs einfach nur gut. Dazu gibt's feinsten Coleslaw-Salat, Zollhuus-Pommes und unsere hausgemachte BBQ-Sauce. So viel Sie mögen.

Pauschale «All you can (m)eat» - 59

DATEN

JUNI BIS ENDE OKTOBER

Nur solange Vorrat! Anmeldung dringend empfohlen! 062 838 18 18 | home@zollhuusaarau.ch

ZOLLHUUS-GUTSCHEIN SCHENKEN

Ein Konsumationsgutschein für die «Wagyu-Genussabende» oder «Night of the Ribs» im Zollhuus ist das ideale Geschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner.

Jetzt ganz einfach via QR-Code bestellen.



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 Filetstücks gerne auf der Zunge zergehen.

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: 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

Einladendes Frühstücksbuffet mit Brot, Gipfeli, Konfi, Cerealien, Eier und Speck, Wurst und Käse, Früchten, Säften und natürlich Tee und Kaffee. Den Cappuccino und Milchkaffee bieten wir auch in einer veganen Variante an. Auch für externe Gäste und Veganer:innen ideal.

MONTAG BIS FREITAG

07:00 bis 09:30

SAMSTAG

08:00 bis 10:00

SONNTAGSBRUNCH

10:30 bis 14:00



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.