

ZOLLHUUS-KURIER

1. AUSGABE

HAUS DES GUTEN GESCHMACKS

JUNI 2021

AARAU: NEUES RESTAURANT-KONZEPT

Liebhaber:innen von perfekt gebratenen Steaks, hochwertigen «Special Cuts» oder Spare Ribs dürfen sich freuen. Das Restaurant des Hotels Kettenbrücke Aarau erhält als «Zollhuus» eine eigene Identität. Im Zentrum der Speisekarte steht der pure Fleischgenuss.

Das Zollhuus Aarau ist der neue Treffpunkt für Liebhaber:innen von hochwertigem Fleisch-Genuss: Tomahawk, T-Bone, Porterhouse, Flank oder Flat Iron Steaks, auf den Punkt gebraten in chicer, légèrer Atmosphäre genießen. Dazu gibt es auch «Special Cuts», besonders lange in der hauseigenen Fleisch-Vitrine gereifte «Dry-Age»-Stücke, Wagyu-Genussabende, Spare-Ribs-Events und weitere BBQ-Spezialitäten. Das neue Gastrokonzept macht dieses Restaurant am Fusse der Altstadt zum neuen Hotspot von Aarau.



Das Restaurant des Hotels Kettenbrücke in Aarau heisst neu «Zollhuus»

«WIR VERSTEHEN FLEISCH» - UND MEHR

Kulinarische Glücksmomente, Flair und Perfektion sind garantiert. Wer also seine «Fleisch-Ess-Lust» ausgiebig zelebrieren will, ist hier goldrichtig. Die edlen Stücke wer-

den gerne auch mal von unserem Küchenteam persönlich am Tisch tranchiert, was den Besuch im Zollhuus zu einem noch grösseren Erlebnis macht.

PULLED PORK BURGER

Bei uns eine der vielen Vorzeige-Kreationen, bei der sich die stundenlange Geduld beim Garen in unserem hauseigenen Smoker mit einzigartigem Geschmack auszahlt.

Seite 5

SPECIAL CUTS VOM FEINSTEN

Wir haben immer wieder besondere Edelstücke für Sie bereit. Gönnen Sie sich je nach Angebot und Verfügbarkeit einmal etwas ganz Besonderes. Ausprobieren lohnt sich.

Seite 5

VEGI UND VEGAN: KÖNNEN WIR AUCH

Innovative und immer wieder überraschende Kreationen für Liebhaber:innen des Fleischlosen sind bei uns Alltag. Damit alle in ihrer Genuss-Philosophie bestätigt werden.

Seite 6

WAS SIE WO FINDEN

VORSPEISEN	Seite 4
WAGYU BURGER	Seite 4
HAUPTGÄNGE	Seite 5
VEGI & VEGAN	Seite 6
DESSERTS	Seite 7
GETRÄNKE	Seite 8 - 9
WEINE	Seite 10 - 17
BBQ-SPECIALS	Seite 19

ZOLLHUUS-GESCHICHTE

SEIT 200 JAHREN ENG MIT AARAU VERBUNDEN



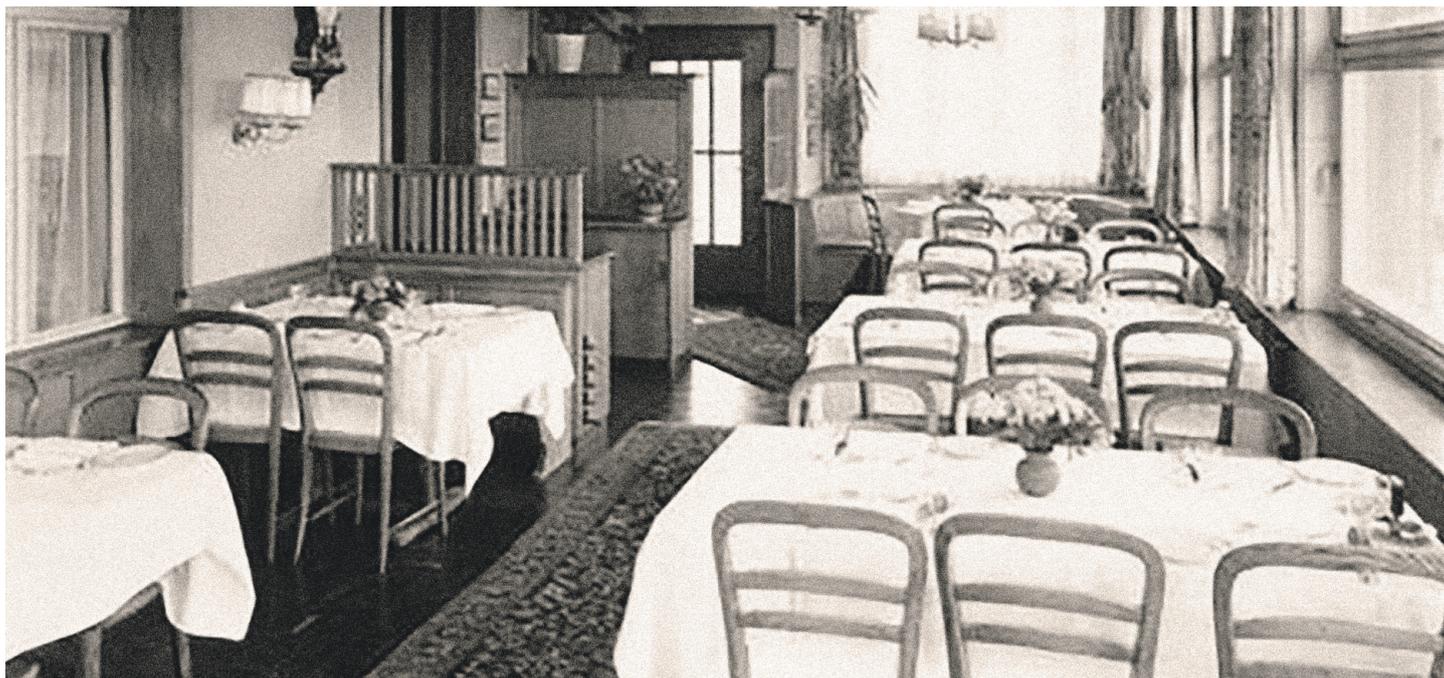
Erst Zollhaus, dann Gastschänke, Badeanstalt, Bierbrauerei, Metzgerei und Theaterhaus. Die Geschichte unseres Hauses ist lang, spannend, abenteuerlich und ein wichtiger Teil Aaraus. Viele Menschen gingen hier während der letzten fast 200 Jahre ein und aus.

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 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.

HOTEL-RESTAURANT ZUR KETTENBRÜCKE, AARAU

Postcheck-Konto 50 - 6683 *Familie Frey* Telephone 22 16 30

5000 Aarau, *6. April 68* 19

Rechnung N^o 19

für *Herrn Hermann - Budge*

Monat	Tag		Fr.	Pf.
		<i>26 Knoblauch</i>	<i>13.50</i>	<i>351.-</i>
		<i>28 April</i>	<i>1.50</i>	<i>129.-</i>
		<i>10 St. Pasterkerker</i>	<i>8.50</i>	<i>85.-</i>
		<i>9. et St. Jakobstr.</i>	<i>8.50</i>	<i>17.-</i>
		<i>10 Kaminofen</i>	<i>1.10</i>	<i>11.-</i>
		<i>5 Traubensaft</i>	<i>1.60</i>	<i>8.-</i>
		<i>50 Cafés</i>	<i>1.-</i>	<i>50.-</i>
		<i>13 Liqueur-gros</i>	<i>4.-</i>	<i>52.-</i>
		<i>Rauchwaren</i>		<i>3.-</i>
		<i>15% Service</i>		<i>6 1/2</i>
		<i>Diagnose</i>		<i>9. 85</i>
		<i>Volländerung</i>		<i>15.-</i>
				<i>20.-</i>
				<i>Fr. 746.85</i>

Wir danken dem Stadtmuseum Aarau für die Bereitstellung der Bilder.

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 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)

PULLED PORK BURGER

HAUSGESMOKTES PULLED PORK

BBQ-SAUCE - COLESLAW

RÖSTZWIEBELN - ZOLLHUUS-POMMES

27

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

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 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

SOFTDRINKS

cl 33 | 50

HENNIEZ mit/ohne Kohlensäure **5 | 6**

HAHNENWASSER **2 | 3**

cl 33

RIVELLA ROT | RIVELLA BLAU **5**

COCA-COLA | COLA ZERO **5**

FUSETEA LEMON LEMONGRASS **5**

APFELSCHORLE **5**

cl 20

ORANGEN- UND ANANASSAFT **5**

TOMATENSAFT **5**

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

APERITIF

MARTINI ROSSO | BIANCO 15% 4cl **7**

CAMPARI BITTER 23% 4cl **7**

CYNAR 16.5% 4cl **7**

PERNOD 40% 2cl **6**

GESPRITZTER WEISSWEIN **8**

Weisswein | Zitro oder Soda

CAMPARI SODA **9**

Campari | Soda | Zitronenschnitz

CAMPARI ORANGE **9**

Campari | Orangensaft | Orangenschnitz

APEROL SPRITZ **12**

Aperol | Prosecco | Soda | Orangenschnitz

HUGO **12**

Holunderblüten-Sirup | Prosecco

Soda | Minze | Limette

JETZT FÜR UNSEREN NEWSLETTER ANMELDEN!

Sie wollen rechtzeitig über unsere Events informiert werden? Dann melden Sie sich für unseren Newsletter an, in dem wir regelmässig über unsere Grill-Festspiele und andere Spezial-Aktionen (Restaurant & Hotel) informieren.

www.zollhuusaarau.ch oder via QR-Code



BIER

OFFENBIER cl 20 | 30 | 50

MÜLLER BRÄU EXTRA 4 | 5 | 7

FLASCHENBIER cl 33

MÜLLER BRÄU LAGERBIER 6

MÜLLER BRÄU URWEIZEN 6

MÜLLER BRÄU PALE ALE 6

MÜLLER ALKOHOLFREI 6

DIGESTIF

RON ZACAPA 23 YEARS 40% 4cl 14

LAGAVULIN 16 YEARS | SINGLE ISLAY
MALT SCOTCH WHISKY 43% 4cl 15

GRAPPA AUTORI
BARBERA AFFINATO 41% 2cl 8

GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE 43% 2cl 12

Weitere Angebote auf unser Digestif-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

LIEBE WEINFREUNDE

Unsere Weinkarte dokumentiert nicht nur, was in unserem Weinkeller gelagert ist, sondern verkörpert auch die harmonische Verbindung zwischen unserem Weinangebot und unserer Speisekarte. Unsere höchste Priorität ist es, Ihnen gut gelagerte und trinkreife Weine aus den besten Weinbauregionen anzubieten.

Weine aus der Schweiz sind für uns wichtig, um einheimisches Schaffen zu fördern und zu ehren, Ihnen aber auch die Vielseitigkeit und Klasse unserer Winzer:innen «unter die Nase» zu halten. Natürlich dürfen auch edle Tropfen aus unseren Nachbarländern wie Italien, Spanien, Frankreich, Österreich und Portugal nicht fehlen. Voraussetzung für einen Platz in unserem Weinkeller ist allerdings die Einhaltung sämtlicher Auflagen, die wir auch von Schweizer Winzern fordern. Von Weinen der «neuen Welt» werden Sie aus ökologischen Gründen nur ganz spezielle Tropfen finden.

Bitte beachten Sie, dass die Jahrgänge der in der Karte beschriebenen Weine ändern können. Unser Service-Team berät Sie gerne in der Auswahl des idealen Begleiters zu Ihrer Bestellung.

Übrigens: Wir freuen uns, neu auch vegane Weine in unserem Angebot zu haben. Diese sind mit dem entsprechenden Emblem gekennzeichnet.

Zum Wohl.
Theresia Sokoll
Gastgeberin

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN

SCHWEIZ | WALLIS | 2019



GRANDS VINS DU MARAUDEUR JOHANNISBERG AOC

1dl 7

CORDONIER & LAMON

Sylvaner

Fruchtig, blumig, mineralisch

ITALIEN | SÜDTIROL | 2019



PINOT GRIGIO DOC

1dl 7

KELLEREI ANDRIAN

Pinot Grigio

Steinobst, Zitrusfrucht, Melone, Orangenschale, Orangenblüte, Honig

SPANIEN | RIOJA | 2018



TEMPRANILLO BLANCO DOCA

1dl 7

BODEGAS NIVARIUS

Tempranillo

Fruchtig, blumig, mineralisch

FRANKREICH | MACONNAIS | 2019



POUILLY-FUISSÉ AC

1dl 9

JOSEPH DROUHIN

Chardonnay

Süsse Blüte, Mandel, grossartiger Abgang



LEICHT



AROMATISCH



KRÄFTIG



VEGAN



AUSGEWOGEN



LIEBLICH



GEHALTVOLL



BIO

OFFENAUSSCHANK ROTWEIN

SCHWEIZ | AARGAU | 2017



GHELD AOC

1dl 8

WEINGUT WEHRLI

Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

Duft von Pflaumen, samtige Tannine

SCHWEIZ | WALLIS | 2019



GRANDS VINS DU MARAUDEUR HUMAGNE ROUGE AOC

1dl 7

CORDONIER & LAMON

Humagne rouge

Voller Eleganz und Harmonie

ITALIEN | ALBA | 2017



DUE GELSI BARBERA D'ALBA DOC

1dl 8

GUIDOBON

Barbera

Mineralisch, Kirsche, Waldbeeren

SPANIEN | CASTILLA | 2017



ORIGENES

1dl 7

DEHESA DE LUNA

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

Blumig, Zwetschge, Himbeere

OFFENAUSSCHANK ROSÉ

FRANKREICH | MÉDITERRANÉE | 2019



ROSALIE MÉDITERRANÉE ROSÉ IGP

1dl 6

Grenache, Cinsault

Erdbeere, Rose, Orangenblüte

OFFENAUSSCHANK SCHAUMWEIN

ITALIEN | TREVISO



PROSECCO DOC

1dl 7

PONTE

Glera

Frischer grüner Apfel, Steinobst, florale Noten

SPANIEN | PENEDES | 2018



CAVA RESERVA BRUT ORGANIC DO

1dl 7

SUMARROCA

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Tropische Frucht, reifer Apfel (Cox Orange),
Birne, Stachelbeere

FRANKREICH | CHAMPAGNE



CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

1dl 12

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie und Eleganz

SCHAUMWEIN

ITALIEN | TREVISO



PROSECCO DOC

7,5dl 49

PONTE

Glera

Frischer grüner Apfel, Steinobst, florale Noten

SPANIEN | PENEDES | 2018



CAVA RESERVA BRUT ORGANIC DO

7,5dl 49

SUMARROCA

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Tropische Frucht, reifer Apfel (Cox Orange),

Birne, Stachelbeere

FRANKREICH | CHAMPAGNE



BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

7,5dl 87

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie und Eleganz

WEISSWEIN

SCHWEIZ

AARGAU | 2019



ESPRIT BARRIQUE AOC

7,5dl 53

WEINGUT WEHRLI

Sehr fruchtbetontes, blumiges Bouquet,

gehaltvoller Körper

WAADT | 2019



TRADITION YVORNE AOC

7,5 dl 47

ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE

Chasselas

Sehr fruchtbetontes, blumiges Bouquet,

gehaltvoller Körper

WALLIS | 2019



GRANDS VINS DU MARAUDEUR PETITE ARVINE AOC

7,5dl 49

CORDONIER & LAMON

Petite Arvine

Tropische Frucht, süsse Blüten, mineralisch

WALLIS | 2019



GRANDS VINS DU MARAUDEUR HEIDA AOC

7,5dl 49

CORDONIER & LAMONPETITE

Heida

Blumige Aromen, mineralische Noten sowie eine dezente Frucht

WALLIS | 2019



GRANDS VINS DU MARAUDEUR JOHANNISBERG AOC

7,5dl 47

CORDONIER & LAMONPETITE

Sylvaner

Fruchtig, blumig, mineralisch

TESSIN | 2019



COLLINARE BIANCO DOC

7,5dl 51

TENUTA COLLE DEGLI ULIVI

Merlot Bianco

Anregendes Säurespiel, verspielt auf der Zunge

ITALIEN

ALTO ADIGE | 2018



KREUTH CHARDONNAY DOC 7,5dl 57

CANTINA TERLANO

Chardonnay

Aprikose, tropische Frucht

SÜDTIROL | 2019



PINOT GRIGIO DOC 7,5dl 47

KELLEREI ANDRIAN

Pinot Grigio

Steinobst, Zitrusfrucht, Melone, Orangenschale,

Orangenblüte, Honig

PIEMONTE | 2019



ROERO ARNEIS DOCG 7,5dl 45

GUIDOBONO

Arneis

Grüner Apfel, Pfirsich, Mango, erfrischend

SPANIEN

CASTILLA | 2019



RUEDA VERDEJO DO 7,5dl 43

BODEGAS BERONIA

Verdejo

Zitrusfrucht, Aprikose, Grapefruit, Akazie

CASTILLA | 2018



GARNACHA BLANCA 7,5dl 50

DEHESA DE LUNA

Garnacha Blanca

Zitrone, Kiwi, Feige

PRIORAT | 2018



BELLMUNT BLANCO DOQ 7,5dl 53

MAS DÉN GIL

Garnacha Blanca, Viognier

Schöner langer Abgang, balsamisch

RIOJA | 2018



TEMPRANILLO BLANCO DOCA 7,5dl 45

BODEGAS NIVARIUS

Tempranillo

Fruchtig, blumig, mineralisch

FRANKREICH

LOIRE | 2019



SANCERRE BLANC AC 7,5dl 50

LA BARBOTAINE

Sauvignon Blanc

Vielschichtig, kraftvoll mit mineralischem Ausklang

ALSACE | 2016



LES FOLASTRIES GEWÜRZTRAMINER AC 7,5dl 60

DOMAINE JOSMEYER

Gewürztraminer

Mango, Litschi, süsse Blüten, Rose und exotische Gewürze

MACONNAIS | 2019



POUILLY-FUISSÉ AC 7,5dl 62

JOSEPH DROUHIN

Chardonnay

Süsse Blüte, Mandel, grossartiger Abgang

ROTWEIN

SCHWEIZ

AARGAU | 2017



GHELD AOC, WEINGUT WEHRLI 7,5dl 48

WEINGUT WEHRLI

Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

Duft von Pflaumen, samtige Tannine

WALLIS | 2019



**GRANDS VINS
DU MARAUDEUR HUMAGNE ROUGE AOC** 7,5dl 48

CORDONIER & LAMON

Humagne rouge

Voller Eleganz und Harmonie

WALLIS | 2018



**GRANDS VINS
DU MARAUDEUR CORNALIN AOC** 7,5dl 49

CORDONIER & LAMON

Cornalin

Zwetschge, würzig

WALLIS | 2019



CERVINO ROUGE AOC 7,5dl 54

CORDONIER & LAMON

Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Syrah

Fruchtiger, runder Wein

TESSIN | 2017



COLLINARE RISERVA DOC 7,5dl 57

COLLE DEGLI ULIVI

Merlot

Zedernholz, Kirsche, Zwetschge

TESSIN | 2017



LIGORNETTO DOC 7,5dl 80

VINATTIERI TICINESI

Merlot

Reifearomen, Holz-/Röstaromen

ITALIEN

SÜDTIROL | 2017



TOR DI LUPO RISERVA DOC 7,5dl 72

CANTINA ANDRIAN

Lagrein

Schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, Zedernholz

VALPOLICELLA | 2018



CASANOVA RIPASSO DOC 7,5dl 43

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Corvina, Corvinone, Rondinella

Intensives Bouquet, reife Frucht und süssliche Würze,
langer Abgang

VALPOLICELLA | 2016



CASANOVA AMARONE DOCG 7,5dl 55

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Corvina, Corvinone, Rondinella

Betörende Beerendaromatik nach dunklen Früchten

ALBA | 2017



DUE GELSI BARBERA D'ALBA DOC 7,5dl 52

GUIDOBONO

Barbera

Mineralisch, Kirsche, Waldbeeren

TOSCANA | 2018

**LAGONE ROSSO IGT, AIA VECCHIA** 7,5dl 50

AIA VECCHIA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Süssholz, Waldboden, Trüffel

TOSCANA | 2018

**SOR UGO BOLGHERI SUPERIORE DOC** 7,5dl 64

AIA VECCHIA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot

Vanille, Karamell, Tabak, getoastetes Holz, Reifearomen

SPANIEN

RIOJA | 2016

**CERRO AÑON RESERVA DOCA** 7,5dl 48

BODEGAS OLARRA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha

Aromen nach Kakao, Trüffel, dazu sanfte, reife Tannine

RIBERA DEL DUERO | 2015

**RESERVA DO** 7,5dl 65

BODEGAS TRUS

Tempranillo

Aromen nach Kirschen, Brombeeren, Pflaumenpüree

CASTILLA | 2017

**ORIGENES** 7,5dl 50

DEHESA DE LUNA

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

Blumig, Zwetschge, Himbeere

CASTILLA | 2014

**COMA VELLA DOQ** 7,5dl 65

MAS D'EN GIL

Garnacha, Cariñena, Syrah

Duft nach Pflaumenmus, Minze, Menthol, Zimt und Süssholz

SCHATZTRUHE

ITALIEN | MONTALCINO | 2012

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** 7,5dl 115

TENUTA VALDICAVA

Sangiovese

Robert Parker: 93 Punkte | Wine Spectator: 91 Punkte

ITALIEN | TOSCANA | 2015

**50 & 50 IGT** 7,5dl 159

AVIGNONESI-CAPANNELLE

Merlot, Sangiovese

Robert Parker: 93 Punkte | Wine Spectator: 91 Punkte

SPANIEN | CASTILLA Y LEÓN | 2018

**LE DOMAINE VDT** 7,5dl 75

ABADÍA RETUERTA

Sauvignon Blanc, Verdejo

Robert Parker: 93 Punkte

SPANIEN | CASTILLA Y LEÓN | 2015

**PAGO NEGRALADA VDT,** 7,5dl 106

ABADÍA RETUERTA

Tempranillo

Robert Parker: 93 Punkte | Wine Spectator: 90 Punkte

SPANIEN | PRIORAT | 2015

**CLOS FONTÀ DOQ** 7,5dl 93

FINCA MAD D'EN GIL

Garnacha, Cariñena

Robert Parker: 95 Punkte

FRANKREICH

MARGAUX | 2016

**CHÂTEAU BRANE CANTENAC AC** 7,5dl 130

CHÂTEAU BRANE CANTENAC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Pflaume, Heidelbeere, Zedernholz

MARGAUX | 2014

**CHÂTEAU GISCOURS AC** 7,5dl 89

CHÂTEAU GISCOURS

Cabernet Sauvignon, Merlot

Kirsche, schwarze Pflaume, Pfeffer

PORTUGAL

DOURO | 2018

**QUINTA DAS CARVALHAS RESERVA DOC** 7,5dl 55

QUINTA DAS CARVALHAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Aroma von Pfeffer, grünen Nüssen und etwas Paprika

ARGENTINIEN

MENDOZA | 2019

**PURE MALBEC** 7,5dl 47

BODEGA TRAPICHE

Malbec

Intensiver, würziger Duft von roten Beeren, Süsskirschen

MENDOZA | 2017

**SINGLE VINEYARD** 7,5dl 62

BODEGA TRAPICHE

Malbec

Schönes Bouquet, Vanille und Zimt, feine Klänge von Tannin

CHILE

COLCHAGUA VALLEY | 2016

**ANTU SYRAH** 7,5dl 47

MONT GRAS

Syrah

Vanille, Tabak, Zedernholz

**Endlich Ihre Traumweine finden!**

Weine, Wissen, Geschmacksprofil-Quiz, Päckli, Events und Degustationen

Edvin.

Edvin Weine Laden · Rohrerstrasse 64 · 5000 Aarau



edvinweine.ch



Edvin_Uncorked



Edvin.Uncorked



Edvinuncorked

ROSÉ

FRANKREICH | MÉDITERRANÉE | 2019



ROSALIE MÉDITERRANÉE ROSÉ IGP 7,5dl 44

Grenache, Cinsault

Erdbeere, Rose, Orangenblüte

SÜSSWEIN ROT

SPANIEN | PRIORAT | 2014



NUS DOQ 3,75dl 76

MAS D'EN GIL

Garnacha, Syrah, Viognier

Intensive Aroma-Palette von Korinthen, Karamell und Nougat

SÜSSWEIN WEISS

ÖSTERREICH | BURGENLAND | 2017



EXQUISIT BEERENAUSLESE QMP 3,75dl 46

WEINGUT GEBRÜDER NITTAUS

Scheurebe, Grüner Veltliner, Pinot Blanc,
Chardonnay, Welschriesling

Quitte, Aprikose, Ananas, Mango

FRANKREICH | SAUTERNES | 2016



CHÂTEAU DU LEVANT AC 7,5dl 62

CHÂTEAU LIOT

Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Ausgewogen in der Süsse, mit leichtem Nussaroma
und kräftigen Honignoten

DIE ETWAS ANDERE WEINKENNERIN

Das Restaurant Zollhuus ist stolz, Ihnen eine derart vielfältige Auswahl an Weinen präsentieren zu können. Wir sind Partner der Weinkellereien Aarau, die uns in Person von Madelyne Meyer bei der Wahl unseres angepassten Angebots unterstützt hat. Die 32jährige Weinkennerin hat einen Weinblog, ist Autorin des Bestsellers «Endlich Wein verstehen» und betreibt einen Webshop. Madelyne Meyer hat es sich 2014 zur Mission gemacht, die Weinwelt zugänglicher zu machen. Mit witzigen Illustrationen, unkonventionellen Kurzfilmen und wilden Events bringt sie den Menschen den Wein näher.

Mehr auf edvinweine.ch

Edvin.



BESTES BEEF DER WELT?

Wagyu-Fleisch stammt ursprünglich von Rindern aus Japan, die erst seit einigen Jahren auch in der Schweiz gezüchtet werden. Mit hervorragendem Ergebnis.

Der Name «Wagyu» bezeichnet mehrere Rinderrassen aus Japan, deren Fleisch als das zarteste und exklusivste Rindfleisch der Welt gilt. Seit 2013 wird diese Rasse auch in der Schweiz durch den «Schweizer Wagyu Verein» gefördert. Dabei wurde schnell klar: auch die hiesigen Tiere bieten

allerhöchste Fleischqualität, weil sie nach den strengen Standards des Schweizer Tierschutzes gehalten werden.

Bis vor wenigen Jahren war es nicht erlaubt, das japanische Beef aus Japan zu exportieren. Erst 2012 wurde dieser Bann gebrochen, zwei Jahren später wurde auch die Ausfuhr nach Europa erlaubt. Mittlerweile ist klar: Die Qualität von Wagyu-Rindern ausserhalb Japans steht dem Original in Nichts nach, und so kommen wir auch in der Schweiz in den Genuss dieser köstlichen Spezialität.



«CHLOPFI»: DER WAGYU-FLÜSTERER

Unser Wagyu-Cuts stammen von «Chlopfi's Bauernhof» in Villigen, wo Claudia und Hansruedi Zimmermann seit 2005 Wagyu-Zucht betreiben. Hier geniessen die Rinder eine natürliche Aufzucht und bekommen ausschliesslich Gras, Gerste, Mais und Mineralien zu fressen. Antibiotika, Hormone und Wachstumsstimulanzien sind absolut tabu.

Das Zollhuus lebt hier das Prinzip «Nose To Tail» (von Kopf bis Fuss). Wir beziehen von «Chlopfi» nicht nur die

Edelstücke, sondern das gesamte Tier: Filet, Entrecôte, Rippen, Schulter und Keule, aber auch Leber und Herz. Aus diesen Stücken zaubert unsere Küchen-Crew regelmässig tolle Kreationen, die unsere Gäste unter den aktuellen Tages-Spezialitäten finden. Gönnen Sie sich diese Qualität und das Geschmackserlebnis.

Und: mit etwas gutem Timing begegnen Sie sogar «Chlopfi» persönlich, der regelmässig bei uns zu Gast ist und liebend gern über seine Rinder erzählt.

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 abgehängen» 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.

DER SCHÖNSTE TAG: 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 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.



MEHR ÜBER UNS

Weitere Informationen über uns, Online-Gutscheine und das Angebot des Hotels Kettenbrücke mit Bankett-, Seminar- und Tagungsmöglichkeiten finden Sie auf unserer Homepage

www.hotelkettenbruecke.ch oder direkt via QR-Code.



ZOLLHUUS: MEHR ALS EIN RESTAURANT



URCHIG IN TRADITION EINTAUCHEN

Gemütliche Abende bei urchigem Ambiente, leckere Käsefondues und erlesene Weine – jeweils ab November ist unser Fondue-Chalet auf der Rooftop-Terrasse wieder geöffnet. Wir bieten das perfekte Angebot für kalte und winterliche Zeiten – egal, ob zu zweit oder in grösseren Gruppen (Platz bis 70 Personen).

NEUE PACKAGES

Wir bieten unseren Gästen exklusive Packages in Kombination mit dem Hotel und externen Partnern. Sei es golfen, biken, schlemmen oder eine Auszeit geniessen. Wir haben das passende Paket für Sie.

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



WIR WOLLEN GÄSTE BEGEISTERN

Das Zollhuus ist Teil des Hotels Kettenbrücke, das 2016 nach kompletter Renovation neu eröffnet wurde. Das 4-Sterne-Designhotel gehört der «cachet hotel collection» an. Ergänzt wird die Unternehmensfamilie mit dem Kongresszentrum Trafo Baden. Jeder dieser Betriebe ist stark mit der Historie seines Standortes verwurzelt und erzählt so ein Stück Aargauer Geschichte. Unser oberstes Ziel: die Zufriedenheit und Begeisterung der Gäste und Mitarbeitenden in den Mittelpunkt stellen.

BLUE CITY HOTEL BADEN

Ob Business oder Freizeit: Reisende, die stilvolles Interieur und persönlichen Service an zentralster Lage suchen, haben mit dem 4-Sterne-Boutiquehotel ihr ideales Domizil gefunden. Dem Motto getreu «Gast sein ist gut, heimkommen ist besser» erfüllen wir Ihre Wünsche und Bedürfnisse in ungezwungener Art und sorgen für Wohnzimmer-Feeling.



BLUE CITY HOTEL

LIMMATHOF BADEN

Herzlich willkommen im Traditionshaus in Baden. Tauchen Sie ein ins mineralreichste Thermalwasser der Schweiz, und lassen Sie die Seele baumeln. Geniessen Sie Wohlfühlmomente der exklusiven Art. Gönnen Sie sich eines unserer Wohlfühlpakete.



Limmathof Baden

HOTEL & SPA

TRAFO HOTEL

Zentrale Lage, funktional und unkompliziert – das erwartet Sie in 81 Zimmern im Trafo Design- und Business-Hotel mit urbanem Industriecharme. Vom Online Check-in, dem Express Check-out, den Qualitätsbetten bis hin zum gratis Highspeed-WLAN ist alles auf die Bedürfnisse des Business- und Citygastes ausgerichtet.

TRAFO
HOTEL

BADEN

TRAFO BADEN | THE SWISS EVENT VILLAGE

Suchen Sie die passende Location für eine Fachmesse, einen Mitarbeitererevent, einen Kundenapéro, ein Seminar, einen Kongress oder eine Hochzeit? Das Trafo Baden ist so vielseitig wie Ihre Eventidee. 4000m² Eventfläche für 2 bis 2500 Personen.

TRAFO
HALLEN

BADEN



Zollhuus-Gastgeberin Theresia Sokoll mit Küchenchef Jörg Krölls

ZOLLHUUS IN KÜRZE

KULINARISCHE GLÜCKSMOMENTE

Teilen Sie mit uns die Leidenschaft für gutes Essen. Wir bieten pure Fleisch-Ess-Lust mit perfekt gegrillten Tomahawk- und anderen Steaks, Filetstücken, Pulled Pork Burger, Spare Ribs und anderen Fleisch-Spezialitäten. All unsere Cuts stammen aus der Region, einige werden im hauseigenen «dry-age»-Schrank für noch mehr Geschmack wochenlang abgehangen.

Dazu bieten wir auch Vegetarier:innen und Veganer:innen attraktive Kreationen. Abgerundet wird das Zollhuus-Angebot durch ein vielfältiges Weinangebot für jedes Budget.

PULLED PORK BURGER

DEN KLASSIKER NEU ENTDECKEN

Die Geduld beim Garen macht sich bezahlt mit einzigartigem Geschmack. Saftig und butterzart zu einer ausgefallenen Burger-Kreation verarbeitet. Dazu gibt's die hauseigene BBQ-Sauce, Röstzwiebeln und Pommes.

Seite 5

«NIGHT OF THE RIBS»

DIE VOM KNOCHEN FALLEN

Wir verstehen Fleisch – und alles, was dazugehört. Das soll gefeiert werden, z.B. an der «Night of The Ribs». Jeden Dienstagabend gibt's bei uns Ribs, die vom Knochen fallen. «All you can (m)eat». Heisst: Sie können so viele davon essen, wie Sie mögen.

Seite 19

WAGYU-GENUSSABEND

SICH WAS VOM BESTEN GÖNNEN

Wagyu gehört zum besten Rindfleisch der Welt. Gönnen Sie sich doch einen genussvollen Abend im Kreis von Gleichgesinnten. Jeden ersten Samstag im Monat serviert unser Küchenchef bestes, feinstes Wagyu-Beef.

Seite 19

DRY-AGE-SCHRANK

EINFACH MAL ABHÄNGEN LASSEN

Im Zollhuus haben wir einen eigenen Dry-Age-Schrank aufgestellt, in dem wir unser Fleisch abhängen lassen. Sobald die schönen Stücke bereit zum Verzehr sind, landen die Kreationen unserer Grill-Crew auf der «Spezialitäten»-Karte. Mit etwas Glück sind Sie also genau dann unser Gast, wenn das «dry-age»-Fleisch bereit zum Geniessen ist.

Seite 19



SO SIND WIR
FÜR SIE DA

MONTAG BIS DONNERSTAG

11.30 bis 14.00

18.00 bis 23.00

FREITAG

11.30 bis 14.00

18.00 bis 24.00

SAMSTAG

18.00 bis 24.00