



Aarau, Dezember 2024

Genuss an sieben Tagen in der Woche

Das Restaurant Zollhuus erweitert ab 12. Januar 2025 seine Öffnungszeiten und öffnet neu auch am Sonntag. Von Mittag bis am Abend können sich die Gäste durchgehend auf kulinarische Genüsse freuen. Dazu lässt das Restaurant am Sonntagnachmittag mit seinem Waffel-Special eine traditionelle Köstlichkeit auferstehen.

Während viele Restaurants aktuell ihre Öffnungszeiten reduzieren und einschränken, geht das Zollhuus in Aarau (das Restaurant im Hotel Kettenbrücke) den umgekehrten Weg: ab 12. Januar 2025 ist das «Haus des guten Geschmacks» an sieben Tagen in der Woche für seine Gäste da. Neu wird auch der Sonntag ein Teil des wöchentlichen Betriebs.

Die steigende Nachfrage und der Wunsch der Gäste, auch am Sonntag im Zollhuus einkehren zu können, hat Direktorin Theresia Sokoll veranlasst, die Öffnungszeiten zu erweitern. Mit der neuen Sonntagsöffnung bekommen die Gäste noch mehr Möglichkeiten, die Küche und das schöne Ambiente im Zollhuus zu geniessen. Egal, ob die Gäste ein gemütliches Mittagessen mit der Familie planen oder sie das Wochenende gediegen ausklingen lassen möchten, das Zollhuus steht neu allen offen, die bislang sonntags vor verschlossenen Restauranttüren standen.

Sonntag ist Waffel-Tag

Ganz besonders attraktiv: der Zollhuus Waffel-Special. Warm, frisch und mit verschiedenen Toppings dekoriert, feiert diese traditionelle Köstlichkeit eine Auferstehung, denn die Waffel war und ist bei gross und klein schon immer beliebt und heiss begehrt. Eine Auswahl an leckeren Kuchen runden nachmittags das neue Sonntagsangebot im Restaurant ab.

Das Speisenangebot im Zollhuus steht sonntags durchgehend zur Verfügung, und zwar zwischen 11:30 und 21:00. Die erweiterten Öffnungszeiten ab Januar 2025 lauten wie folgt:

- **Montag bis Donnerstag: 11:30 – 14:00 und 18:00 – 23:00**
- **Freitag: 11:30 – 14:00 und 18:00 – 24:00**
- **Samstag: 18:00 – 24:00 (für Gesellschaften auch mittags geöffnet)**
- **Sonntag: 12:00 – 21:00 Uhr (durchgehend)**

Das Zollhuus ist Teil der Hotel Kettenbrücke AG, das mit elegantem Flair, kulinarischen Glücksmomenten und Perfektion aufwartet. Als Teil seines Nachhaltigkeitskonzeptes setzt das Restaurant zu 100% auf Schweizer Fleisch. Dabei stehen perfekt gegrillte Filets und Steaks (Tomahawk, Rib Eye, Porter House, Côte de Boeuf etc.) im Fokus. Gleichzeitig wartet die Küchencrew mit attraktiven vegetarischen und veganen Alternativen auf, sodass alle Gäste mit ihrer Food-Philosophie auf ihre Kosten kommen. Edle Weine (viele auch im Offenausschank erhältlich) runden das Angebot im Zollhuus ab.

Kontakt für weitere Auskünfte:

Theresia Sokoll, Direktorin Kettenbrücke/Gastgeberin Zollhuus

Telefon/Mail: 062 838 18 18 / theresia.sokoll@hotelkettenbruecke.ch

Homepage: www.zollhuusaarau.ch