

# ZOLLHUUS-KURIER

## WIR VERSTEHEN FLEISCH

# KULINARISCHE BEGEISTERUNG MIT HERZ

**Z**ollhuus Aarau: wir verstehen Fleisch. Das ist unser Versprechen, unsere Leidenschaft und Philosophie. Aber wir können auch fleischlos, sodass wir all unsere Gäste kulinarisch begeistern können. Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft und die schöne Atmosphäre in unserem Restaurant Zollhuus – Ihrem Ort der herzlichen Begegnungen.

Seit der Eröffnung des «Zollhuus Aarau» im Juni 2021 dürfen wir uns regelmässig über ein ausgebuchtes Restaurant freuen. Das moderne und trendige Food-Konzept kommt bei Fleisch-Begeisterten genauso an wie bei unseren vegetarischen und veganen Gästen. Weil wir täglich ein vielseitiges und hochwertiges Angebot für alle Geschmäcker bieten.

Dabei ist uns Regionalität wichtig: wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich in der Schweiz, alle weiteren Speisen und Zutaten kommen ebenfalls, wenn



*Zollhuus-Gastgeberin Theresia Sokoll mit Küchenchef Jörg Krölls*

immer möglich, aus unserem Land. Nachhaltigkeit ist bei uns nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Philosophie der «kurzen Wege». So pflegen wir auf unserer Rooftop-Terrasse mehrere Hochbeete, in denen wir mit viel Liebe verschiedene Kräuter für unsere kulinarischen Kreationen ziehen. Diese Produkte schmecken und finden Sie in unseren Saucen, Salaten oder unseren Drinks. Frischer geht nicht.

Das Zollhuus Aarau ist ein traditionsreicher Treffpunkt der Gesellschaft, an dem wir gekonnt eine Brücke zwischen Vergangenheit und dynamischem Puls der Gegenwart schlagen. Wir sind ein Ort der Begegnung – mit Wohlfühl-Atmosphäre, Gastfreundschaft und herzlichem Service.

Schön, dass Sie unser Gast sind. Herzlich willkommen – und en Guete.

### GEHEIMTIPP

Der Mini-Burger vom Dry Aged Weiderind. Das Fleisch wurde acht Wochen lang im haus-eigenen Dry-Age-Schrank gereift und verspricht allerhöchsten Genuss.

*Seite 4*

### FEIERN UND TAGEN

Firmenfeste, Familienfeiern, Hochzeiten oder Seminare. Egal, was Sie planen. Wir haben für jeden Event den geeigneten Rahmen – unsere herzliche Gastfreundschaft inklusive.

*Seite 10*

### FREUDE SCHENKEN

Schenken sie Glücksmomente, die in Erinnerung bleiben. Mit einem Geschenkgutschein vom Zollhuus oder Hotel Kettenbrücke. Beachten Sie dazu auch unsere Packages.

*Seite 10*

### WAS SIE WO FINDEN

VORSPEISEN	<i>Seite 4</i>
HAUPTGÄNGE	<i>Seite 5</i>
VEGI & VEGAN	<i>Seite 6</i>
DESSERTS	<i>Seite 7</i>
GETRÄNKE	<i>Seite 8 - 9</i>
UNSER HAUS	<i>Seite 10</i>
BBQ-SPECIALS	<i>Seite 13</i>

# KLEINES FLEISCH-LEXIKON

Wir verstehen Fleisch» ist das Motto unserer Küchencrew, die unsere Gäste mit perfekt gegrillten Steaks verwöhnt. Damit auch Sie auf Ihrer nächsten Grill-Party

glänzen können, geben wir Ihnen hier einen kleinen Einblick in die grosse Welt des Fleisches. Für mehr Informationen fragen Sie nach unseren Grillmeistern für ein persönliches Gespräch.

## (SCHARF) ANBRATEN

Wichtiger Vorgang bei der Zubereitung grosser Fleischstücke. Steak bei hoher Hitze in Öl kurz anbraten. So bekommt das Steak eine aromatische Kruste. Für perfekten Genuss empfehlen wir die «Würzung danach».

## BRISKET

Das Bruststück gehört zu den absoluten Kennerstücken. Diese Stücke brauchen Zeit und Geduld – und etwas Grill-Erfahrung. Am besten vom Smoker (indirekt grillen).

## CÔTE DE BŒUF («OCHSEN-STEAK»)

Das Meisterstück der französischen Steak-Küche. Feine Struktur, sehr zart und aromatisch. Dicker Fettrand, deshalb besonders geschmacksintensiv. Bei uns im «Dry-Age»-Schrank gereift.

## DRY AGE

Bedeutet «lange abgehangen». Mehrwöchige, kontrollierte Fleischreife bei knapp über null Grad Lufttemperatur, möglichst wenig Temperaturschwankung und ausreichender Luftzirkulation. Macht das Fleisch zarter und verbessert den Geschmack. Reifezeit: mindestens 28 Tage.

**Tipp:** Schauen Sie sich auch unsere «Dry-Age»-Schränke im Restaurant an.

## ENTRECÔTE

Auch Ribeye-Steak oder Zwischenrippenstück genannt (franz. entre = zwischen, côte = Rippe). Darf in keinem Steakhouse fehlen. Regelmässiger Gast bei den Special-Cuts: das Prime Rib Eye.

## ENTSPANNUNGSPHASE

Unsere Empfehlung für zu Hause: Das Fleisch soll vor der Zubereitung Zimmertemperatur haben. Vor dem Servieren das Fleisch ca. zehn Minuten ruhen lassen. Der im Inneren gespeicherte Fleischsaft verteilt sich wieder im ganzen Steak und sorgt für optimale Saftigkeit.

## FLANK STEAK

Hierzulande kaum bekannter und sehr unterschätzter Cut aus dem hinteren, unteren Bauchteil. Vergleichsweise dünnes, mageres und dank langen Fasern ein sehr aromatisches Steak.

## FILET

Das Kaiserstück des Rindes. Mit Abstand am zartesten. Eignet sich auch für rohen Verzehr, beispielsweise als Beef Tatar oder Carpaccio.

## KOTELETTE

Fleischtranche mit Knochen, aus dem Rippenstück geschnitten.

## GARSTUFEN

**RARE (38 - 44° C.):** Das Fleisch ist gerade einmal angewärmt. Der Flüssigkeitsverlust ist zwar am geringsten, trotzdem fühlt es sich weniger saftig an als Medium Rare.

**MEDIUM RARE (44 - 50° C.):** Für viele die ideale Garstufe, weil das Fleisch bei dieser Temperatur am saftigsten und kräftigsten schmeckt. Es verändert seine Farbe, es wird mehr rosa und fester.

**MEDIUM (51 - 55° C.):** ähnlicher Geschmack wie Medium Rare, allerdings ist der Flüssigkeitsverlust bereits höher.

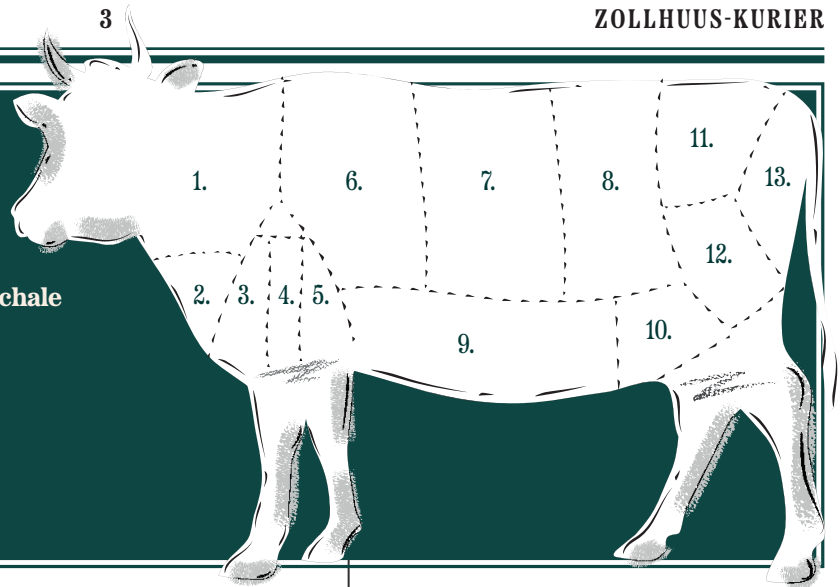
**MEDIUM WELL (56 - 58° C.):** Kruste knusprig dunkel. Mittelteil leicht rosa. Nicht mehr richtig saftig.

**WELL DONE (ab 73° C.):** alle Flüssigkeit ist aus den Fasern entwichen, das Fleisch ist hart.

### Hinweis:

Fleisch-Kenner geniessen ihr perfekt gebratenes Steak in der Regel «medium rare» und wissen aufgrund der tieferen Kerntemperatur, dass es nicht dampfend heiss sein kann. Ansonsten wäre das Fleisch «well done» und dadurch kein Genuss mehr.

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1. Nacken, Hals   | 9. Flank                     |
| 2. Brust  | 10. Skirt Steak              |
| 3. Falsches Filet   | 11. Hüfte                    |
| 4. Schaufelstück  | 12. Kugel, Nuss              |
| 5. Dickes Bugstück  | 13. Semerrolle   Unterschale |
| 6. Rib Eye   Tomahawk<br>Back Ribs                                    |                              |
| 7. Porter House   T-Bone<br>Filet   Roastbeef                         |                              |
| 8. Côte de Bœuf   Filet<br>T-Bone   Roastbeef   Nierenzapfen (Onglet) |                              |



## MARMORIERUNG

Engmaschige Netz-Struktur im Fleisch. Diese «Fett-Bahnen» sind Geschmacksträger und sorgen für die Saftigkeit. Oft DAS Bewertungskriterium für hochwertiges Fleisch.

## PORTER HOUSE

Fast sechs Zentimeter dicke Scheibe mit einem Gewicht von bis zu einem Kilo und einem höheren Filetanteil. Der grosse Bruder des T-Bone-Steaks und der «Olymp der Steak-Schnitte».

## QUALITÄT

Der Fleisch-Produzent TransGourmet garantiert mit seiner Qualitätsmarke «Origine» höchsten Genuss, Nachhaltigkeit und Swissness. Genauso wie unser zweiter regionaler Fleisch-Partner, die Metzgerei Sandmeier, Kölliken.

## RIB EYE (AUCH «ENTRECÔTE»)

Der (englische) Name kommt nicht vom offensichtlichen Fettagge mitten im Fleisch. Der Cut stammt aus einem gleichmässig marmorierten Stück des Rückenmuskels, der in seiner Form an ein Auge erinnert und so der wahre Namensgeber dieses Top-Steaks ist.

## SALZ

Im Zollhuus geniessen Sie erstklassiges Fleisch, das wir ausschliesslich in der Schweiz beziehen. Bei der Zubereitung vertreten wir die Philosophie, dass wir das Fleisch nicht würzen. Damit behält es seinen intensiven Geschmack, und Sie als Gast können Ihr Fleisch nach Belieben verfeinern. Wenn Sie mit mehr als nur mit Salz und Pfeffer würzen möchten, haben wir viele leckere Saucen im Angebot, mit denen Sie Ihrem Gericht den gewünschten Kick geben können. Beim Salz setzen wir ebenfalls auf regionale Qualität und verwenden nur regionales Salz der «Salina Helvetica» (mehr auf Seite 12).

## STEAK

Unterschiedlich dicke Tranche Fleisch. Sprachlich aus dem alt-nordischen «Steik» (Braten). Aussprache: wie das englische «Break» oder «Fake», auf keinen Fall: «Schiik».

## T-BONE-STEAK

Namensgeber ist der T-förmige Knochen, der das marmorierte Roastbeef vom Filetstück trennt. Wie sein grosser Bruder (Porterhouse) ein High-End-Steak, weil der Rinderrücken nur wenige dieser Stücke hergibt.

## TOMAHAWK

Ein unverkennbares Rib-Eye-Steak am langen Rippenknochen und dadurch der «Angeber» unter den Steak-Cuts. Bei uns über Wochen trockengereift – für noch mehr Geschmack.

## TATAR

Hochwertiges, sehr fein gehacktes Rindfleisch zum roh essen. Nach dem asiatischen Tataren-Volk benannt, dessen Reiter das Fleisch unter ihren Pferdesätteln mürbe geritten haben sollen.

## WÜRZEN BEIM GRILLEN

Es gibt viele Meinungen darüber, wann und ob Fleisch beim Grillen gewürzt werden soll. Einigkeit besteht darüber, dass das Würzen kurz vor dem Grillen ungünstig ist: die Flüssigkeitstropfen auf der Oberfläche verhindern die Bräunung, der Pfeffer verbrennt unter der grossen Hitze auf dem Grill und wird bitter. Wer erst nach der Zubereitung würzt, macht auf alle Fälle alles richtig.

## ZUSCHNITTE («CUTS»)

Nach der groben Zerlegung des ganzen Rindes trennt der Metzger die unterschiedlichen «Cuts» für die Endkonsumenten heraus. Allerdings gibt es keine länderübergreifende einheitliche Schnittführung. Deshalb kann die Namensbezeichnung einzelner Steaks variieren.

# VORSPEISEN

## APÉRO-PLÄTTLI

Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten **9**  
Fleisch- und Käse-Spezialitäten **18**

## ZOLLHUUS-SALAT

Blattsalate | Champignons | Cherrytomaten **14**  
Gurken | Croûtons | weisses Balsamico-Dressing

## AUBERGINEN-TATAR | 75g

Senf-Mayonnaise | Kapern **23**  
Röstschalotten | Brot und/oder Toast



## RINDSTATAR | 75g

Senf-Mayonnaise | Kapern **25**  
Röstschalotten | Brot und/oder Toast

## MARKBEIN

mit geröstetem Holzofen-Brot «Chnorz»  
1 Markbein **7**  
2 Markbeine **13**

# FAVORITEN

## PULLED PORK BURGER

im Haus gesmoktes Pulled Pork | BBQ-Sauce **29**  
Coleslaw | Röstzwiebeln | Zollhuus-Pommes

## HACKTÄTSCHLI

Kartoffelstock | Aargauer Rüeblì | Rahm-Jus **29**

## WEIDERIND-BURGER

gepickelte Salatgurke | geräucherter Raclette-Käse **34**  
BBQ-Mayonnaise | Lattich | Zollhuus-Pommes

## RINDSTATAR | 150g

Senf-Mayonnaise | Kapern **38**  
Röstschalotten | Brot und/oder Toast

## WIENER SCHNITZEL «ZOLLHUUS»

Panko-Panade | Bratkartoffelsalat | Sauce Remoulade **42**

### MINI-BURGER VOM DRY AGED WEIDERIND

Acht Wochen gereift | alte Belper Knolle  
Kräuter-Mayonnaise | Spinatsalat  
gepickelte Schalotten

**16**

## Sandmeier - DER FLEISCH-KÖNNER DER REGION

Fleisch und Feinkost

Das Zollhuus bezieht einen grossen Teil seiner Fleisch-Stücke von der Metzgerei Sandmeier in Kölliken. Der Familienbetrieb steht seit über 80 Jahren für Regionalität und Nachhaltigkeit in der Fleisch-Verarbeitung.

Markus Sandmeier (Bild) führt den Betrieb in der dritten Generation. Neben dem erstklassigen Angebot in der Metzgerei besticht er mit seinem Team auch mit Party- und Lieferservice, Geschenk-Ideen und weiteren Spezialitäten.

[www.metzgerei-sandmeier.ch](http://www.metzgerei-sandmeier.ch)



# FLEISCH-GENUSS

MARINIERTER POULETSCHENKEL-SPIESS	25
SCHWEINSKOTELETTE «ORIGINE»   300g	32
FLANKSTEAK VOM KALB   200g	34
FLANKSTEAK VOM RIND   200g	36
KALBS RIB EYE   250g	48
RINDSFILET «ORIGINE»   200g	56
UPGRADE: pro zusätzliche 50g	13

# BEILAGEN

SAISONALES GEMÜSE

OFEN-GEMÜSE

8

KLEINER BLATTSALAT  
(hausgemachtes Yoghurt- oder  
weisses Balsamico-Dressing)

7

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz)

ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)

KNOBLAUCH-POMMES (Chili | Zitrone)

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

## WO FRISCHES TRADITION HAT



- **ÄPFEL, BIRNEN, BEEREN**
- **GEMÜSE, KRÄUTER, PILZE**
- **TEIGWAREN, POLENTA, REIS**

MO - FR: 07:30 - 12:00 | 15:00 - 18:30  
SA: 07:30 - 12:00

GÜTERSTRASSE 1, GRETZENBACH

062 849 15 44  
INFO@RYCHARDAG.CH | RYCHARDAG.CH

FRÜCHTE  
RYCHARD

# WALD, WIESE, GARTEN & WASSER

## QUINOA-BOHNEN-BURGER

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



30

## INDISCHES ROTES LINSEN-DAL

Cashew Sure Halbrahm | Mango-Chutney  
Naan Brot | Koriander | gebackene Austernpilze



32

## PASTA ZOLLHUUS

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



32

## RISOTTO AUS TESSINER REIS

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



34

### FANG DES TAGES SCHWEIZER FISCH

Unser Serviceteam informiert  
Sie gerne über das aktuelle Angebot

————— **TAGESPREIS** —————



### AUBERGINEN-TATAR

**150g**

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

————— **37** —————

## FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

RIND Schweiz | KALB Schweiz | SCHWEIN Schweiz | POULET Schweiz | FISCH Schweiz

### LIEFERANTEN

METZGEREI SANDMEIER Kölliken | TRANSGOURMET SCHWEIZ AG Rupperswil

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 und 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

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

el 33 | 50 | 100

### HAHNENWASSER

Bei Wein-Bestellung offeriert

el 20 | 30 | 50

**1 | 2 | 3**

el 33

**RIVELLA ROT | RIVELLA BLAU** **5**

**COCA-COLA | COLA ZERO** **5**

**FUSETEA LEMON** **5**

**APFELSCHORLE** **5**

el 20

**ORANGensaft | TOMATensaft** **5**

**SANBITTER | CRODINO** **5**

**GINGER ALE | BITTER LEMON | TONIC** **5**

(THOMAS HENRY)

## APERITIF

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

el 4

**CAMPARI BITTER** 23% **8**

**CYNAR** 16.5% **8**

**RICARD PASTIS** 45% **8**

**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

IHR LOKALER  
WEINSPEZIALIST.  
ENGAGIERT UM  
IHRE WEIN-  
EXZELLENZ.

Edvin

WEINKELLEREIEN AARAU  
Qualität seit 1873

EDVIN WEINLADEN  
ROHRERSTRASSE 64 | 5000 AARAU  
062 838 00 70  
EDVINWEINE.CH





## BIER

### OFFENBIER

cl 20 | 30 | 50

### MÜLLER BRÄU EXTRA

5 | 6 | 8

Spezialbier aus dem Jahr 1967. Goldgelb, klar. Aromatisches Hopfen- und Malzaroma.

### FLASCHENBIER

cl 33

### MÜLLER BRÄU LAGER

6

Bei niedriger Temperatur gebraut und gelagert. Milder Geschmack. Hellgelb, vollmundig, mild.

### MÜLLER BRÄU GOLD HELL

7

Würzig, mit spezieller Malzmischung gebraut, mit Saazer Aromahopfen. Goldgelb, würzig, süsslich mit minimier Bitterkeit.

### MÜLLER BRÄU PALE ALE

7

Mit verschiedenen Hopfensorten und einer speziellen Malzmischung gebraut. Orangefarben. Leicht bitter.

### MÜLLER BRÄU ALKOHOLFREI

6

Würziger, voller Geschmack durch das spezielle Brau-Verfahren. Eine gesunde Erfrischung.

## 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.



**Bügel Freunde unter sich.**



MÜLLER. MEIN BIER



## HOCHZEIT MIT WOW-EFFEKT

**F**eiern 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 gemüthlicher Atmosphäre mit dem gewohnt herzlichen Service.

### ATTRAKTIVE PACKAGES

**W**ir bieten unseren Gästen attraktive Packages in Kombination mit dem Hotel und ausgewählten externen Partnern. Unsere speziellen Angebote richten sich an Biker, City Breaker, Kulturgänger und andere unternehmenslustige Menschen, die gerne in unsere schöne Stadt und ihre Umgebung eintauchen möchten. Natürlich haben wir auch spezielle Angebote für all diejenigen, die mit ihrem Partner einfach ein kuscheliges Städte-Weekend geniessen möchten und denen unser Hotel als Ausgangspunkt für vielseitige Abenteuer aller Art dient.

Detaillierte Informationen finden Sie auf

[www.hotelkettenbruecke.ch](http://www.hotelkettenbruecke.ch)

oder mit nebenstehendem QR-Code.





## IHR ETAPPENORT IM HERZEN DES AARGAUS

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.



### 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.

BLU MARE  
HOTEL  
YOUR  
OFF MODE  
SPOT

Komm, entspann' Dich mal -  
in Kroatien

[www.blumarehotel.com](http://www.blumarehotel.com)



# WAHRER MEISTER DES GESCHMACKS



**D**as Zollhuus setzt in allen Bereichen seiner Kulinarik auf regionale Produkte. So auch bei der Wahl unseres Salzes. Mit der Schweizer Salinen AG in Schweizerhalle haben wir den idealen Partner, der unsere Fleisch-Stücke mit seinem hochwertigen Schweizer Salz zusätzlich veredelt.

Fleisch-Kenner sind sich einig: das höchste Geschmackserlebnis bietet ein Steak, wenn es erst nach Erreichen der Garstufe nur mit Salz und Pfeffer gewürzt wird. Für uns im Zollhuus ist klar: auf unser hochwertiges Fleisch gehört nur allerbestes Salz – im Idealfall aus der Region. Mit der Schweizer Salinen AG in Schweizerhalle haben wir einen Partner, der uns im Zollhuus in unserer Philosophie der Regionalität und Nachhaltigkeit unterstützt.

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwendet unsere Küche-Crew das hochwertige «Sel des Alpes».

Bei unseren Gäste legen wir noch einen drauf. Diese geben dem Fleisch auf ihrem Teller mit dem «Fleur des Alpes» den letzten Schliff. Dieses Salz stammt aus dem Herzen der Schweizer Alpen und wird gerne auch als «weisses Gold» bezeichnet. Es liegt seit 200 Millionen Jahren im Herzen der Felsen geschützt und hat seine Reinheit bis heute bewahrt.

Mit handwerklichem Geschick und äusserster Sorgfalt wird diese Spezialität in den Salzminen von Bex nach einem traditionellen Verfahren gewonnen. 100 % natürlich, reich an Mineralien und Spurenelementen offenbart dieses einzigartige Salz alle Aromen Ihrer Gerichte und wird so zu einem wahren Meister des Geschmacks.

Das Besucherzentrum „Salina Helvetica“ in Pratteln als Familie oder mit dem Team auf einer spannenden Erlebnistour entdecken: mehr auf [salz.ch](http://salz.ch).

**Novum Spa**  
Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit mit Langzeitwirkung im mineralreichsten Thermalwasser der Schweiz.

**Private Spa**  
Ihr ganz privater Rückzugsort in den exklusiven Wellness Suiten. Für den perfekten Kurzurlaub in Ennetbaden.

**Limmathof Baden**  
HOTEL & SPA

**Wellnessgenuss in Baden**  
[www.limmathof.ch](http://www.limmathof.ch)

# GRILL-FESTSPIELE: BBQ NIGHTS

«Wir verstehen Fleisch – und alles, was dazugehört. Dieses Motto wird bei uns jeweils am Donnerstagabend besonders gefeiert, und zwar mit unserer «BBQ Night». Dann wird das Zollhuus zu DEM Treffpunkt aller BBQ-Fans in der Region. Auf unserer lauschigen Rooftop-Terrasse lassen wir unseren Smoker warmlaufen und servieren Ihnen dort Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork und vieles mehr. Dazu gibt's ein grosses Beilagen- und Salatbuffet, das keine Wünsche offen lässt.



**Pauschale «All you can (m)eat» - CHF 65**

Juni bis August. Nur bei schönem Wetter.

## DRY AGED: TRADITION IN ALLER MUNDE

**D**ry-Aged Beef» ist immer mehr in aller Munde, und viele Fleischschmecker lassen sich diese Art der Langzeit-Zubereitung ihres Lieblingsstücks gerne auf der Zunge vergehen.

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 gehen verloren. Deshalb ist das «Dry-Aged-Beef» in Sachen Aroma nicht nur absolut einzigartig, sondern auch etwas kostspieliger als normales Fleisch.



## Auswahl • Beratung • Degustation

2000 Weine • 1500 Spirituosen • 600 Biere  
700 Softdrinks • 1001 Geschenkideen

Online-Shop, tolle Aktionen, Events und  
Degustationen: [schüwo.ch](http://schüwo.ch)

SCHÜWO Trink-Kultur • Schützenmattweg 32 • 5610 Wohlen



# SCHÜWO

Trink-Kultur seit 1946

## ZOLLHUUS-GESCHICHTE

# SEIT 200 JAHREN ENG MIT AARAU VERBUNDEN



**E**rst Zollhaus, dann Gastschänke, Badeanstalt, Bierbrauerei, Metzgerei und Theaterhaus. Die Geschichte unseres Hauses ist lang, spannend, abenteuerlich und ein wichtiger Teil Aaras. 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 Zimmerli 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*

Rechnung N<sup>o</sup> 19

für *Herrn Hermann - Budge*

Monat	Tag		Fr.	Pf.
		<i>26 Knoblauch</i>	<i>13.50</i>	<i>351.-</i>
		<i>28 Apfel</i>	<i>1.50</i>	<i>129.-</i>
		<i>10 St. Pflasterherren</i>	<i>8.50</i>	<i>85.-</i>
		<i>9. et St. Jakob</i>	<i>8.50</i>	<i>17.-</i>
		<i>10 Kumpelwässer</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>Portation</i>		<i>9. 85</i>
		<i>Vollängering</i>		<i>15.-</i>
				<i>20.-</i>
				<i>Fr. 746.85</i>

Wir danken dem Stadtmuseum Aarau für die Bereitstellung der Bilder.



## 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.



## FONDUE-CHALET

### GEMÜTLICHKEIT IM HÜTTENZAUBER

Jeweils von November bis Ende Januar werden in unserem gemütlichen Fondue-Chalet auf der Rooftop-Terrasse die Fondue-Gabeln gekreuzt. Zu zweit oder in grösseren Gruppen – wir haben das perfekte Angebot für kalte und winterliche Abende.



## ROOFTOP-TERRASSE

### FÜR HÖCHSTEN GENUSS

Geniessen Sie hier bei schönem Wetter unsere gesamte Auswahl von Essen und Getränken. Lauschiges Ambiente und herrlicher Blick auf die Aare: mit Abstand einer der schönsten Kulinarik-Plätze der Gegend.

## BBQ NIGHTS

### TREFFPUNKT DER GRILL-FANS

Jeweils von Juni bis Ende August (nur bei schönem Wetter) wirft unsere Küchencrew den Smoker an und sorgt für leckere Gaumenfreuden: u.a. mit Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork und einem reichhaltigen Salat- und Beilagen-Buffer. Da bleiben keine Wünsche übrig. Pauschale «All you can (m)eat» für CHF 65.-/Person.

## ÖFFNUNGSZEITEN

### MONTAG BIS DONNERSTAG

11.30 - 14.00

18.00 - 23.00

### FREITAG

11.30 - 14.00

18.00 - 24.00

### SAMSTAG

18.00 - 24.00

### SONNTAG

12.00 - 21.00

(DURCHGEHEND)

KÜCHE MITTAGS JEWEILS BIS 13:30,  
ABENDS BIS 21:30,  
SONNTAG BIS 19:30