

ZOLLHUUS-KURIER

HAUS DES GUTEN GESCHMACKS

ZOLLHUUS: NACHHALTIG QUALITÄT SERVIEREN

Das Zollhuus als eigenständiges Restaurant im Aarauer Hotel Kettenbrücke geht 2024 bereits in sein viertes Jahr. Seit Stunde null ist uns neben der hohen Qualität auch Nachhaltigkeit und Regionalität wichtig – was von unseren Gästen sehr geschätzt wird.

Die Zahlen sprechen für sich: gemäss Bundesamt für Umwelt verursacht die Schweizer Gastronomie pro Jahr rund 210 000 Tonnen Abfall. Entsprechend ist das Thema «Food Waste» und Nachhaltigkeit in der Gastronomie in aller Munde. Bei uns im Zollhuus sind wir seit der Eröffnung des Restaurants im Juni 2021 daran, die Umweltbelastung mit der Wahl unserer Lebensmittel und weiteren Massnahmen zu reduzieren.

Das fängt damit an, dass unsere Küchencrew ihre Einkäufe und Zutaten, wenn immer möglich, in der Schweiz besorgt. Auf dieser Suche nach immer neuen kulinarischen Errungenschaften



Zollhuus-Gastgeberin Theresia Sokoll mit Küchenchef Jörg Krölls

sind wir schon auf einige einzigartige Schweizer Produzenten gestossen, deren Top-Qualität wir unseren Gästen sehr gerne präsentieren. Zum Beispiel der feine Risotto aus dem Tessin oder unsere Wagyu-Specials (jeweils am ersten Samstag des Monats), bei denen wir nach dem Prinzip «Nose to Tail» gehen und das gesamte Rind «von Kopf bis Schwanz» verwenden - und nicht nur die Edelstücke wie Filet oder Entrecôte.

Unsere Gäste schätzen es, dass wir Produkten aus der Schweiz den Vorzug geben und auch, dass wir den Nachhaltigkeitsgedanken grossgeschrieben. Das zeigen uns die vielen persönlichen Rückmeldungen, die wir auf unsere Philosophie erhalten. Diese definieren auch weiterhin unsere Ziele, die wir in Zukunft weiterverfolgen. **Herzlich willkommen im Zollhuus – und en Guete!**

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 unsere Packages.

Seite 11

WAGYU-ABEND

Gönnen Sie sich jeweils am ersten Samstagabend des Monats das besondere Wagyu-Fleisch, gezüchtet im aargauischen Villigen. Ein wahres Genuss-Spektakel in drei Gängen.

Seite 13

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
BBQ-SPECIALS	Seite 13

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.

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.

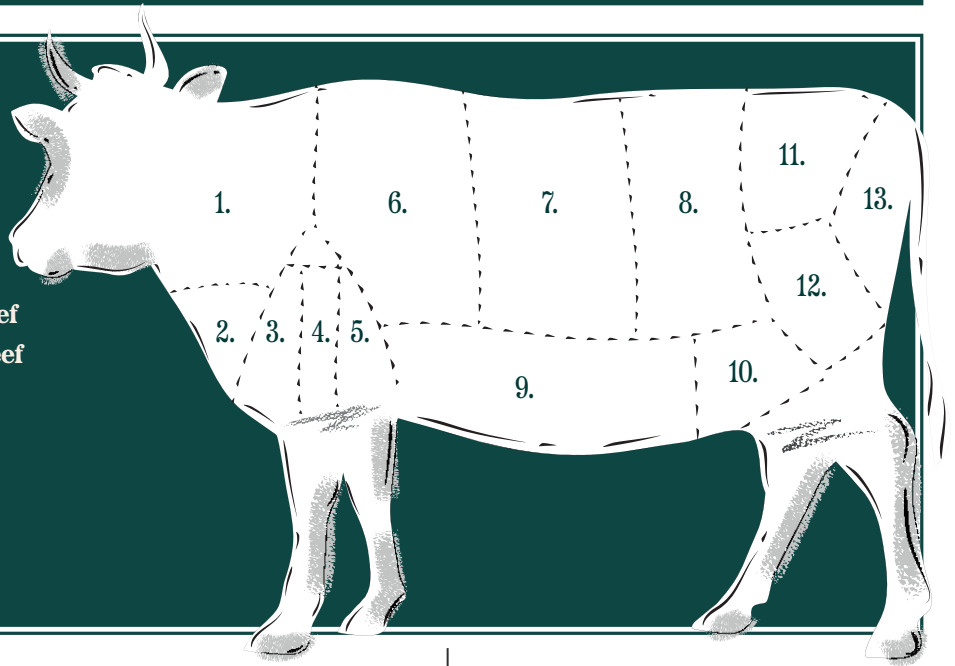
MEDIUM WELL (56 - 58° C.): Kruste knusprig dunkel. Mittelteil leicht rosa. Nicht mehr richtig saftig.

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



KOTELETTE

Fleischtranche mit Knochen, aus dem Rippenstück geschnitten.

MARMORIERUNG

Engmaschige Netz-Struktur im Fleisch. Diese «Fett-Bahnen» sind Geschmacksträger und sorgen für die Saftigkeit. Oft DAS Bewertungskriterium für hochwertiges Fleisch. Die stärkste Marmorierung weist das Wagyu-Rind auf (siehe «Wagyu»).

NOSE TO TAIL

Philosophie der Fleischnutzung, bei der das gesamte Tier von «Kopf bis Schwanz» verwendet wird – und nicht nur Edelstücke wie Filet oder Entrecôte. Im «Zollhuus» praktizieren wir das bei den Wagyu-Rindern aus Villigen/AG, welche wir im Ganzen kaufen und verwenden.

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 Fettauße 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.

STEAK

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

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.

WAGYU

Japanische Rinderrasse mit extrem starker Marmorierung, die auch im Aargau gezüchtet wird. Zartheit und Geschmacksintensität sind enorm und gehen weit über ein «normales» Stück Rindfleisch hinaus. Unser Tipp: Wagyu-Genussabend (siehe Seite 13).

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 9

Schweizer Trockenfleisch-Spezialitäten

ZOLLHUUS-SALAT 14

Blattsalate – Champignons – Cherrytomaten
Gurken – Croûtons – weisses Balsamico-Dressing

AUBERGINEN-TATAR 23



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

RINDSTATAR 25

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

MINI WAGYU BURGER | 50g

Trüffel-Mayonnaise – Spinat – Röstschalotten

14

FAVORITEN

PULLED PORK BURGER 29

im Haus gesmoktes Pulled Pork – BBQ-Sauce
Coleslaw – Röstzwiebeln – Zollhuus-Pommes

HACKTÄTSCHLI 29

Kartoffelstock – Aargauer Rüepli – Rahm-Jus

WEIDERIND-BURGER 34

gepickelte Salatgurke – geräucherter Raclette-Käse
BBQ-Mayonnaise – Lattich – Zollhuus-Pommes

RINDSTATAR 38

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

WIENER SCHNITZEL 42

Bratkartoffelsalat – Sauce Remoulade

Sandmeier - DER FLEISCH-KÖNNER DER REGION

Fleisch und Feinkost

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

Seit 2003 führt Markus Sandmeier (Bild) den Betrieb in der dritten Generation und steht mit seinem Team für ein erstklassiges und vielseitiges Angebot im Laden, aber auch für Party- und Lieferservice, Geschenk-Ideen und viele weitere Spezialitäten.

Das vielfältige Angebot gibt's auch online:
www.metzgerei-sandmeier.ch



FLEISCH-GENUSS

MARINIERTER POULETSCHENKEL-SPIESS 25

Köstlich zart und saftig. Mit der besonderen Würze.

SCHWEINSKOTELETTE «ORIGINE» | 300g 32

Besonders lange gereift.

FLANKSTEAK | 200g 36

Geheimtipp für Fleischliebhaber:innen.

Intensiver Geschmack.

KALBS RIB EYE | 250g 48

Der Favorit unter den Steaks. Geht immer.

RINDSFILET «ORIGINE» | 200g 56

Das Kaiserstück des Rindes. Einfach nur zart.

UPGRADE: pro zusätzliche 50g 13

SPECIAL CUTS

T-BONE

TOMAHAWK

PORTER HOUSE

PRIME RIB EYE

PRIME RIB

CÔTE DE BŒUF

Fragen Sie unser Serviceteam
nach dem Tagesangebot!

FANG DES TAGES

SCHWEIZER FISCH

Unser Serviceteam informiert
Sie gerne über das aktuelle Angebot

———— TAGESPREIS ————

BEILAGEN

SAISONALES GEMÜSE
IM OFEN GEBACKENES GEMÜSE

———— 8 ————

KLEINER SALAT (Blattsalat - Hausdressing oder weisses Balsamico Dressing)

———— 7 ————

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Kräutersalz) | ZOLLHUUS-POMMES (Kräutersalz)

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 ————

WALD, WIESE & GARTEN

QUINOA-BOHNEN-BURGER

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



30

INDISCHES ROTES LINSEN-DAL

Cashew Sure Halbrahm - Mango-Chutney
Nan Brot - Koriander - gebackene Austernpilze



32

PASTA ZOLLHUUS

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



32

RISOTTO MIT TESSINER REIS

Aubergine - Birne - Thymian - Haselnüsse
(auch vegan erhältlich)



34

VEGI & VEGAN: KÖSTLICH UND ÜBERRASCHEND

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, sodass 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 Schweiz

LIEFERANTEN

METZGEREI SANDMEIER Kölliken | 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	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, aber 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

SOFTDRINKS

cl 33 | 50 | 100

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

cl 20 | 30 | 50

HAHNENWASSER **1 | 2 | 3**

Bei Wein-Bestellung offeriert

cl 33

RIVELLA ROT | RIVELLA BLAU **5**

COCA-COLA | COLA ZERO **5**

FUSETEA LEMON **5**

APFELSCHORLE **5**

cl 20

ORANGEN- UND ANANASSAFT **5**

TOMATENSAFT **5**

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

APERITIF

MARTINI ROSSO | BIANCO 15% 4cl **8**

CAMPARI BITTER 23% 4cl **8**

CYNAR 16.5% 4cl **8**

PERNOD 40% 2cl **7**

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

Edwin

Edwin Weinladen

Edwin Weinladen · Rohrerstrasse 64 · 5000 Aarau · Öffnungszeiten: MI - FR 14 - 18 h · SA 10 - 14 h

Bis bald - Weinfreunde



edvinweine.ch



Edwin_Weine



Edvin.Weine



Edvinweine

BIER

OFFENBIER

cl 20 | 30 | 50

MÜLLER BRÄU EXTRA

5 | 6 | 8

FLASCHENBIER

cl 33

MÜLLER BRÄU LAGERBIER

6

MÜLLER BRÄU URWEIZEN

7

MÜLLER BRÄU PALE ALE

7

MÜLLER ALKOHOLFREI

6

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.



MÜLLERBRÄU

BIERGENUSS PUR

-SEIT 1987-

WWW.MEINBIER.CH


Müller Bräu
Mein Bier

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

Geniessen Sie unser einladendes Frühstücksbuffet in unserem chicen Restaurant mit frischem Brot, Gipfeli, verschiedenen Konfis und Cerealien. Dazu gibt's Eier, Speck, Wurst, Käse und viele weitere Leckereien für den perfekten Start in den Tag. Übrigens: Cappuccino und Milchkaffee bieten wir auch in einer veganen Variante an.

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.

ATTRAKTIVE 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.



«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.



Wagyu-Produzent Hansruedi «Chlopfi» Zimmermann aus Villigen mit Gastgeberin Theresia Sokoll

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 auch in der Region.

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.

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 Rindsfleisch 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 2024

2. MÄRZ | 6. APRIL | 4. MAI | 1. JUNI | 6. JULI
7. SEPTEMBER | 2. NOVEMBER | 7. DEZEMBER

ZOLLHUUS BBQ-NIGHTS

Der Donnerstag ist im Zollhuus DER Treffpunkt für die BBQ-Fans der Region. Auf unserer lauschigen Rooftop-Terrasse lassen wir unseren Smoker warmlaufen und servieren Ihnen dort Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork und vieles mehr. Je nach Lust und Laune, je nach Angebot. Dazu gibt's diverse Salate, Baked Potatoes, gegrillten Mais, Gemüse und und und.

Pauschale «All you can (m)eat» - 59

Jeweils Juni bis August. Nur bei schönem Wetter.

Nur solange Vorrat! Anmeldung dringend empfohlen!

062 838 18 18 | home@zollhuusaarau.ch

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 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 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-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 1968

Rechnung N^o 19
für Herr Hermann - Budge

Monat	Tag		Fr.	Pf.
	26	Knoblauch	1.50	351.-
	28	Apfel	1.50	149.-
	10	et. Pflanzenerde	8.50	85.-
	9.	et. St. Jakob	8.50	17.-
	10	Kornelkirschen	1.10	11.-
	5	Strawberry	1.60	8.-
	50	Läpfe	1.-	50.-
	13	Liquor - gew.	4.-	52.-
		Rauchwaren		3.-
		15% Service		6 1/2
		Grossaktion		92.85
		Volländerung		15.-
				20.-
			Fr.	746.85

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.



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.

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.



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 13

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 einen tollen Beilagen-Buffet. Da bleiben keine Wünsche übrig. Pauschale «All you can (m)eat» für CHF 59.-/Person.

ÖFFNUNGSZEITEN

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

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