



ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

SUPPEN

TAGESSUPPE 9.5

 TOMATEN-KOKOS-SUPPE 13
mit Curry-Rahmhaube und Basilikumöl

mit Schweizer Crevetten-Spiess + 3.5

SALATE


 SAISONALER BLATTSALAT 10.5

 GEMISCHTER SAISONSALAT 12.5

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH / VEGAN

SÄMIGES RISOTTO FERRON vegetarisch oder vegan 30
mit grünen Spargeln, Gojibeeren und Vanille

 PEPERONATA-MOZZARELLA-RAVIOLI 30
an schaumiger Butter mit Zucchetti, Oregano und konfierte Cherry-Tomaten

FLEISCH

POULETBRUST «SUPRÊME» 39
mit Rosa Pfeffer-Hollandaise, dazu Risotto mit grünen Spargeln, Gojibeeren und Vanille

SPAGHETTI ROTER TURM 33
mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami und Pilzen in leichtem Tomatenrahm

FISCH

SCHWEIZER WELSFLET AN BÄRLAUCH SAUCE 41
mit Frühlingskartoffeln und buntem Krautstiel

Geniessen Sie bei uns hausgemachte Teigwaren. Ein Produkt unserer internen Nahrungsmittelherstellung im Hauptsitz der Trinamo AG in Aarau.

DESSERT

 ERDBEER-VANILLE CRUMBLE			14
Erdbeer-Kompott, Vanille Crumble und Aprikosen Sorbet			
 WEISSER EISKAFFEE			11
aufgeschlagenes weisses Kaffeeglace mit Rahm		mit Kirsch - Gügs	+ 2
 DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK			12
Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm			
 ROTER TURM			12
Aprikosen-Vanille Kompott, Joghurt Waldbeerglace, Himbeer-Coulis und Rahm			
 GLACE			
Bourbon Vanille		Kugel	4.20
Grüntee		mit Rahm	+ 1.50
Joghurt Waldbeer			
Weisser Kaffee			
Stracciatella			
Baumnuss			
 SORBET			
Aprikose		Kugel	4.20
Melonen		mit Rahm	+ 1.50

EIN RESTAURANT MIT SOZIALEM AUFTRAG.

Der Rote Turm ist ein Ort für Speis und Trank und ein Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Trägerin ist die TRINAMO AG in Aarau. Unser Konzept beinhaltet eine ausgewogene Ernährung. Abwechslungsreich, saisonal und fantasievoll.

LIEFERANTEN

Das Fleisch beziehen wir bei Metzger Müller, Baden.
Fische und Krustentiere liefert uns Dyhrberg AG und Happy Shrimps in Winterthur.
Lieferant für frisches Obst und Gemüse ist die Jehle Gastro AG in Mellingen.
Pasta Variationen und sämtliches Brot wird in der Nahrungsmittelproduktion der TRINAMO AG in Aarau hergestellt.
Der Risottoreis aus Isola della Scala wird von Vini Sacripanti Wettingen geliefert.
Das erstklassige Eis vertreibt Giolito AG in Bern.

DER ROTE TURM IST DONATOR VON SLOW FOOD

Slow Food möchte dem Fast Food entgegenwirken und verhindern, dass lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten. Essen soll auf eine Art und Weise hergestellt werden, die der Umwelt und unserer Gesundheit Sorge trägt. Produzenten sollen eine faire Bezahlung erhalten.

ALLERGIEN / INTOLERANZEN

Über Zutaten die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

Sämtliches Fleisch sowie unser Fisch stammen aus der Schweiz falls nicht anders deklariert.

PREISE

Die Preise verstehen sich in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.