



ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

SUPPEN

TAGESSUPPE 9

 **RANDEN INGWER SUPPE** 12
mit Crème Fraîche und Erbsen Coulis

MARRONI SPINAT SUPPE 13
mit einem Hauch von Tonkabohne, serviert mit Wildspieß
vegane Variante mit Federkohlchips

SALATE

 **NÜSSLISALAT** 13
mit Trauben und gebratenen Eierschwämmli an Zimt Dressing

 **SAISONALER BLATTSALAT** 9

 **GEMISCHTER SAISONALAT** 11

VORSPESIEN

MIESMUSCHELN (DE) 20
mit Zwiebeln, Knoblauch und mediterranen Kräutern an Weisswein-Rahmsauce
dienstags – samstags erhältlich

REH-TATAR VERFEINERT MIT GIN 22
garniert mit kleinem Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter

 **TRÜFFEL RAVIOLI** 19
an einer sämigen Noilly Prat-Kerbel Sauce mit Kürbiswürfeln

mit frischem Trüffel +5

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH / VEGAN

WILDBEILAGENTELLER 31
Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Eierschwämmli

 **HAUSGEMACHTER SPINAT-KÜRBISSTRUDEL** 33
mit Mandel Crème Fraîche, Chia und gebratenen Eierschwämmli
auf Rotkabis-Pfeffersaucen Spiegel

SÄMIGES RISOTTO FERRON vegetarisch oder vegan 30
verfeinert mit Trauben, Kürbis, Federkohl, Datteln und Rosmarin

KARTOFFELGNOCCHI AN CURRYSCHAUM 31
mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat und Hirtenkäse

TRÜFFEL RAVIOLI 30
an einer sämigen Noilly Prat-Kerbel Sauce mit Kürbiswürfeln

mit frischem Trüffel +5

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

FLEISCH

REHPFEFFER mit Zimt und Schokolade verfeinert Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	38
SAUTIERTES WILDGESCHNETZELTES an Birnen-Cognac Sauce mit einem Hauch Vanille Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	39
SCHWEINSFILET mit b'soffne Dörrzwetschgen im Speckmantel Jus und Kartoffelgnocchi	37
KALBSSTEAK mit Kräuterkruste auf Trüffel Ravioli an einer sämigen Noilly Prat-Kerbel Sauce mit Kürbiswürfeln mit frischem Trüffel	43 +5
SPAGHETTI ROTER TURM mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami (ESP) und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	33

FISCH

ZÜRCHER FELCHENFILET AN SAFRANSAUCE serviert auf Risotto mit Trauben, Kürbis, Federkohl, Datteln und Rosmarin	40
MIESMUSCHELN (DE) mit Zwiebeln, Knoblauch und mediterranen Kräutern an Weisswein-Rahmsauce dienstags – samstags erhältlich	31

DESSERT

 LEBKUCHEN MOUSSE mit Zwetschgen Kompott	12
 WALDBEER-VANILLE CRUMBLE Vanille Crumble und Schokoladen Sorbet	13
SAUERKIRSCHPARFAIT GESPICKT MIT MERINGUE mit Waldbeeren Kompott und Rahm	13
VERMICELLES Traditionell, aber doch es bizeli andersch mit Haselnuss Glace	12 +3
WEISSES EISKAFFEE aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm	11 mit Kirsch - Gügs + 2
DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm	12
ROTER TURM Zwetschgen Kompott, Haselnuss Glace, Waldbeeren Coulis und Rahm	12
 SCHOKOLADEN-SCHWIPS aufgeschlagenes Schokoladensorbet mit Amaretto verfeinert	13
 GLACE Banane-Ciocolino Zimt Haselnuss Kastanie Bourbon Vanille Weisser Kaffee Fior di Latte mit Waldbeersorbet	Kugel 3.90 mit Rahm + 1.50
 SORBET Dunkle Schokolade Birne	Kugel 4.10 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.
Sämtliches Wild liefern uns die Jagdgesellschaften Wasserschloss, Eichbrunnen & Ferienwil und Weissenstein.
Fische und Krustentiere liefert uns Dyhrberg AG, Dörig & Brandl AG.
Lieferant für frisches Obst und Gemüse ist die Jehle Gastro AG in Mellingen.
Pasta Variationen und das 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.