ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

ROTER TURM BADEN
WO SICH MENSCHEN BEGEGNEN

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.

DER ROTE TURM IST DONATOR VON SLOW FOOD

Slow Food möchte dem Fast Food entgegen wirken 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.

LIEFERANTEN

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich bei Metzger Müller, Baden. Fische über Dyhrberg, Balsthal. Obst und Gemüse bei Jehle Gastro AG in Mellingen.
Die frische Pasta 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. Wenn nicht anders deklariert stammt unser Fleisch/Fisch aus der Schweiz.

FISCH

Einhaltung strenger Fangquoten, Minimierung von Beifängen, schonende Fangtechniken sind Kriterien, welche uns beim Kauf unserer Fische wichtig sind.
Über die Hälfte der weltweit wertvollsten Fischbestände sind entweder überfischt oder werden bis an die Grenzen befischt.

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

Vegetarisch Vegan

SUPPEN

Suppe des Tages 9

Erbsen - Kokos Suppe 12
mit einer Kurkuma-Mohn Crème Fraîche Haube
serviert mit mariniertem Tofuspiess

SALAT

Saisonaler Blattsalat 9

Gemischter Saisonsalat 11

VEGAN

Sämiges Risotto Ferron 30
verfeinert mit Passionsfrucht, Pak - Choi, Mandarinen, Kokosmilch und Zitronengras

HAUSGEMACHTE PASTA

Mascarpone – Randen – Ravioli 30
mit Mönchsbart, an Safran - Kräutersauce

Spaghetti Roter Turm 33
mit Rindfleischwürfeln (CH), Chorizo - Salami (ESP)
und Pilzen an leichtem Tomatenrahm

FISCH

Gotthard Zanderfilet 42
an Randen – Kräuterschaum
auf Risotto mit Passionsfrucht, Pak – Choi, Mandarinen,
Kokosmilch und Zitronengras

FLEISCH

Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Sauce 44
serviert mit Mohn-Paprika Gnocchi
und Saisongemüse

Vegetarisch Vegan

DESSERT

Blätterteig-Krapfen 13
mit Birnen, Chia und Crème Fraîche
begleitet von Sauerkirschen-Kompott mit Tonkabohnen

Weisses Eiskaffee 11
aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm — mit Kirsch - Gügs +2

Der Klassiker aus Dänemark 12
Bourbon - Vanille
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

Roter Turm 12
Sauerkirschkompott mit Tonkabohne,
Fior di Latte Glace, Caramel Coulis und Schlagrahm

Blutorangen-Schwips 13
Aufgeschlagenes Blutorangensorbet
mit Quitten-Schnaps

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

Glace
Caramel
Joghurt-Waldbeer
Schokolade-Erdnuss
Bourbon - Vanille
Weisser Kaffee
Fior di Latte

Sorbet
Ananas
Blutorange

Kugel	3.90
mit Rahm	+ 1.50

Allergene und Intoleranzen
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über
Allergene und Lebensmittel, die Intoleranzen hervorrufen können.

Vegetarisch Vegan