



# HERBSTKARTE

MIT WILD AUS REGIONALER JAGD



## S U P P E N

### TAGESSUPPE

9

### ✓ PASTINAKEN-KÜRBIS-SUPPE

12

verfeinert mit Birne und Vanille, dazu Federkohlchips

### MARRONI-SPINAT-SUPPE

13

mit einem Hauch von Tonkabohne, serviert mit Wildspieß

vegane Variante mit gerösteten Walnüssen

## S A L A T E

### ✓ NÜSSLISALAT

13

mit Trauben und gebratenen Eierschwämmlen  
an herbstlichem Zimt Dressing

### BUNTER HERBSTSALAT

14

mit Datteln im Wildschwein-Rohschinken Mantel (AUT)  
an Cranberry Dressing

vegane Variante mit Datteln im Zucchini Mantel

### ✓ SAISONALER BLATTSALAT

10.5

### ✓ GEMISCHTER SAISONALSALAT

12.5

## V O R S P E I S E N

### REH-TATAR VERFEINERT MIT GIN

22

garniert mit kleinem Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter

### ✓ BODENKOHLRABI-PASTINAKEN-TATAR

21

verfeinert mit Apfel und Kerbel, serviert mit Toast und Butter

# HAUPTGÄNGE

## VEGETARISCH / VEGAN

-  **HAUSGEMACHTER SPINAT-KÜRBISSTRUDEL** 33  
mit Mandel Crème Fraîche, Chia und gebratenen Eierschwämml  
auf Rotkabis-Pfeffersaucen-Spiegel
-  **SÄMIGES RISOTTO FERRON** VEGETARIEN OR VEGAN 30  
verfeinert mit Trauben, Kürbis, Federkohl, Datteln und Rosmarin
-  **KARTOFFELGNOCCHI AN CURRYSCHAUM** 31  
mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat und Hirtenkäse
-  **FEIGEN-HONIG-RAVIOLI** 30  
an Ziegenkäse-Sauce, bunter Krautstiel und geröstete Walnüsse
-  **WILDBEILAGENTELLER** 31  
Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Eierschwämml

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

## FLEISCH

<b>REHPFEFFER</b> mit Zimt und Schokolade verfeinert Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	39
<b>SAUTIERTES WILDGESCHNETZELTES</b> an Birnen-Cognac-Sauce mit einem Hauch Vanille Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	40
<b>REHSCHNITZEL</b> mit sautierten Eierschwämml auf Wachholder-Honig-Jus Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	44
<b>SCHWEINSFILET</b> mit b'soffne Dörrzwetschgen im Speckmantel Jus und Kartoffelgnocchi	38
<b>GEBRATENE LAMM RACKS</b> mit Kräuter-Kruste auf Feigen-Honig-Ravioli an Safranschaum mit Kerbel	49
<b>SPAGHETTI ROTER TURM</b> mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	33

## FISCH

<b>SCHWEIZER LACHSFORELLEN-FILET MIT SAFRAN-KERBEL-SAUCE</b> serviert auf Risotto mit Trauben, Kürbis, Federkohl, Datteln und Rosmarin	40
---	----

## DESSERT

🌿	MARRONI-KÜRBIS-MOUSSE mit Zwetschgen Kompott	12
🌿	PREISELBEER-ZIMT-CRUMBLE mit Birnen Sorbet	13
🌿	VERMICELLES mit Haselnuss Glace	12 +3
🌿	WEISSES EISKAFFEE aufgeschlagenes weisses Kaffeeglace mit Rahm	11 mit Kirsch - Gügs + 2
🌿	DER KLASSEK AUS DÄNEMARK Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm	12
🌿	ROTER TURM Zwetschgen Kompott, Haselnuss Glace, Waldbeeren Coulis und Rahm	12
🌿	ZWETSCHGEN-SCHWIPS aufgeschlagenes Zwetschgensorbet mit Mirabellenbrand verfeinert	13
🌿	<b>GLACE</b> Pistazie Zimt Haselnuss Kastanie Bourbon Vanille Weisser Kaffee Fior di Latte mit Waldbeersorbet	Kugel 4.20 mit Rahm + 1.50
🌿	<b>SORBET</b> Zwetschgen Birne	Kugel 4.20 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.

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.