



HERBSTKARTE

MIT WILD AUS REGIONALER JAGD


SUPPEN

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

SALATE

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

BUNTER HERBSTSALAT 14
mit Datteln im Wildschwein-Rohschinken Mantel (AUT)
an Cranberry Dressing
vegane Variante mit Datteln im Zucchetti Mantel

 **SAISONALER BLATTSALAT** 10.5

 **GEMISCHTER SAISONALAT** 12.5

VORSPESSEN

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 Eierschwämmli
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 Eierschwämmli

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

FLEISCH

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

FISCH

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












Vegan



Vegetarisch

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 Kaffee glace mit Rahm	mit Kirsch - Gügs	11 + 2
	DER KLASSIKER 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
	GLACE Pistazie Zimt Haselnuss Kastanie Bourbon Vanille Weisser Kaffee Fior di Latte mit Waldbeersorbet	Kugel mit Rahm	4.20 + 1.50
	SORBET Zwetschgen Birne	Kugel mit Rahm	4.20 + 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.