



# 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 Federkohlchips

## 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** 9

 **GEMISCHTER SAISONALAT** 11

## VORSPESIEN

### MIESMUSCHELN (DE)

mit Zwiebeln, Knoblauch und mediterranen Kräutern  
an Weisswein-Rahmsauce

20

### REH-TATAR VERFEINERT MIT GIN

garniert mit kleinem Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter

22



### KÜRBIS-MARRONI RAVIOLI

an Portulak-Sauce mit buntem Krautstiel und Mohn

19

## HAUPTGÄNGE

### VEGETARISCH / VEGAN

### WILDBEILAGENTELLER

Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Eierschwämmli

31



### HAUSGEMACHTER SPINAT-KÜRBISSTRUDEL

mit Mandel Crème Fraîche, Chia und gebratenen Eierschwämmli  
auf Rotkabis-Pfeffersaucen Spiegel

33

### SÄMIGES RISOTTO FERRON vegetarisch oder vegan

verfeinert mit Trauben, Kürbis, Federkohl, Datteln und Rosmarin

30

### KARTOFFELGNOCCHI AN CURRYSCHAUM

mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat und Hirtenkäse

31

### KÜRBIS-MARRONI RAVIOLI

an Portulak-Sauce mit buntem Krautstiel und Mohn

30

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



Vegan



Vegetarisch

## FLEISCH

<b>REHPFEFFER</b>	38
mit Zimt und Schokolade verfeinert Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
<b>SAUTIERTES WILDGESCHNETZELTES</b>	39
an Birnen-Cognac Sauce mit einem Hauch Vanille Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
<b>REHSCHNITZEL</b>	43
mit sautierten Eierschwämmli auf Preiselbeer Jus mit Gin Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
<b>SCHWEINSFILET</b>	37
mit b'soffne Dörrzwetschgen im Speckmantel Jus und Kartoffelgnocchi	
<b>KALBSSTEAK</b>	43
mit Kräuterkruste auf Kürbis-Marroni Ravioli an Portulak Mohnschaum	
<b>SPAGHETTI ROTER TURM</b>	33
mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami (ESP) und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	

## FISCH

<b>ZÜRCHER FELCHENFILET AN SAFRANSAUCE</b>	40
serviert auf Risotto mit Trauben, Kürbis, Federkohl, Datteln und Rosmarin	
<b>MIESMUSCHELN (DE)</b>	31
mit Zwiebeln, Knoblauch und mediterranen Kräutern an Weisswein-Rahmsauce	

## DESSERT

<b>WEISSES SCHOKOLADEN-ZIMT MOUSSE</b>	12
mit Zwetschgen Kompott	
 <b>WALDBEER-VANILLE CRUMBLE</b>	13
Vanille Crumble und Schokoladen Sorbet	
<b>SAUERKIRSCHPARFAIT GESPICKT MIT MERINGUE</b>	13
mit Waldbeeren Kompott und Rahm	
<b>VERMICELLES</b>	12
Traditionell, aber doch es bizeli andersch mit Haselnuss Glace	+3
<b>WEISSES EISKAFFEE</b>	11
aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm	mit Kirsch - Gügs + 2
<b>DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK</b>	12
Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
<b>ROTER TURM</b>	12
Zwetschgen Kompott, Haselnuss Glace, Waldbeeren Coulis und Rahm	
 <b>SCHOKOLADEN-SCHWIPS</b>	13
aufgeschlagenes Schokoladensorbet mit Amaretto verfeinert	

### GLACE

Banane-Ciocolino  
Zimt  
Haselnuss  
Kastanie  
Bourbon Vanille  
Weisser Kaffee  
Fior di Latte mit Waldbeersorbet

Kugel 4.10  
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.