



ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE



## SUPPEN

TAGESSUPPE 9

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

**BODENKOHLRABI-SUPPE** 15.5  
mit Kokos, Sesam und schweizer Krevetten-Spiess


## SALATE

 **SAISONALER BLATTSALAT** 10.5

 **GEMISCHTER SAISONALAT** 12.5





## VORSPESIEN

**HAUSGEBEIZTER LACHS** 21  
gebeizt mit Kerbel und Vanille  
dazu Salatbouquet, Meerrettichschaum und Toast

 **RANDEN CARPACCIO** 19  
mit Rucola, geschmortem Kürbis, Kürbis-Öl und gerösteten Nüssen

# HAUPTGÄNGE

## VEGETARISCH / VEGAN

	<b>HAUSGEMACHTER SAUERKRAUT-WIRSING-STRUDEL</b> mit Apfel, Mandel Crème Fraîche serviert auf Kürbis-Sauce mit Rosmarin	33
	<b>SÄMIGES RISOTTO FERRON</b> mit Passionsfrucht, Pak-Choi, Mandarinen, Kokosmilch und Zitronengras	30
	<b>SPINATGNOCCHI</b> mit Ziegenkäse, farbigem Krautstiel, Blaumohn und Safran-Thymian-Schaum	31
	<b>TRÜFFEL RAVIOLI</b> an einer sämigen Noilly Prat Kerbel Sauce mit Kürbiswürfeln	30
	mit frischem Trüffel	+7

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

## FLEISCH

<b>GEBRATENE POULET-INVOLTINI</b> mit Rohschinken und Senf serviert auf Rahmwirsing dazu Randen Polenta	39
<b>RINDSFILET</b> mit hausgemachter Pfefferbutter, Spinatgnocchi und glasiertem Wintergemüse	49
<b>SURF &amp; TURF</b> Kalbssteak Tagliata und Schweizer Krevetten auf Trüffel-Ravioli an einer sämigen Noilly Prat Sauce mit Kürbiswürfeln und knusprigem Rucola  mit frischem Trüffel	48     +7
<b>SPAGHETTI ROTER TURM</b> mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	33

## FISCH

<b>SCHWEIZER ZANDERFILET AN SAFRAN-SESAM-SAUCE</b> auf Risotto mit Passionsfrucht, Pak-Choi, Mandarinen, Kokosmilch und Zitronengras	40
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> gebeizt mit Kerbel und Vanille dazu Salatbouquet; Meerrettichschaum und Toast	33

## DESSERT

	<b>KASTANIEN-HONIG MOUSSE</b> mit Badener Honig, gerösteten Nüssen und Rahm		13
	<b>APFEL-VANILLE CRUMBLE</b> mit Schokoladen Sorbet		13
	<b>LAUWARMER BROWNIE</b> mit Macadamia Nüssen und Joghurt Glace		14
	<b>WEISSER EISKAFFEE</b> aufgeschlagenes weisses KaffeeGLACE mit Rahm	mit Kirsch - Gügs	11 + 2
	<b>DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK</b> Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm		12
	<b>ROTER TURM</b> Sauerkirschen-Kompott, Joghurt Glace, Caramel Coulis und Rahm		12
	<b>MANDARINEN-SCHWIPS</b> aufgeschlagenes Mandarinen Sorbet verfeinert mit Quittenlikör		13
	<b>GLACE</b> Stracciatella Zimt Baumnuss Bourbon Vanille Weisser Kaffee Joghurt	Kugel mit Rahm	4.20 + 1.50
	<b>SORBET</b> Dunkle Schokolade Mandarinen	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, regional, saisonal und fantasievoll.

## LIEFERANTEN

Das Fleisch beziehen wir bei Metzger Müller, Baden.

Fisch liefert uns Dyhrberg AG oder Mérat AG. Und Krustentiere Lucky Shrimp AG in Winterthur.

Lieferant für frisches Obst und Gemüse ist die Jehle Gastro AG in Mellingen.

Pasta Variationen und sämtliches 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.

## 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.