



ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

S U P P E N

TAGESSUPPE 9

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

BODENKOHLRABI-SUPPE 15.5

mit Kokos, Sesam und schweizer Krevetten-Spiess

S A L A T E

 SAISONALER BLATTSALAT 10.5

 GEMISCHTER SAISONALSAT 12.5

V O R S P E I S E N

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

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

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

FLEISCH

GEBRATENE POULET-INVOLTINI 39
mit Rohschinken und Senf
serviert auf Rahmwirsing dazu Randen Polenta

RINDSFILET 49
mit hausgemachter Pfefferbutter, Spinatgnocchi und glasiertem Wintergemüse

SURF & TURF 48
Kalbssteak Tagliata und Schweizer Krevetten
auf Trüffel-Ravioli an einer sämigen Noilly Prat Sauce mit Kürbiswürfeln
und knusprigem Rucola

mit frischem Trüffel +7

SPAGHETTI ROTER TURM 33
mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami und Pilzen
in leichtem Tomatenrahm

FISCH

SCHWEIZER ZANDERFILET AN SAFRAN-SESAM-SAUCE 40
auf Risotto mit Passionsfrucht, Pak-Choi, Mandarinen, Kokosmilch und Zitronengras

HAUSGEBEIZTER LACHS 33
gebeizt mit Kerbel und Vanille
dazu Salatbouquet; Meerrettichschaum und Toast

DESSERT

KASTANIEN-HONIG MOUSSE 13
mit Badener Honig, gerösteten Nüssen und Rahm

 APFEL-VANILLE CRUMBLE 13
mit Schokoladen Sorbet

 LAUWARMER BROWNIE 14
mit Macadamia Nüssen und Joghurt Glace

 WEISSE EISKAFFEE 11
aufgeschlagenes weisses Kaffeeglace mit Rahm
mit Kirsch - Gügs + 2

 DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK 12
Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm

 ROTER TURM 12
Sauerkirschen-Kompott, Joghurt Glace, Caramel Coulis und Rahm

 MANDARINEN-SCHWIPS 13
aufgeschlagenes Mandarinen Sorbet verfeinert mit Quittenlikör

 GLACE 4.20
Stracciatella
Zimt
Baumnuss
Bourbon Vanille
Weisser Kaffee
Joghurt
Kugel + 1.50
mit Rahm

 SORBET 4.20
Dunkle Schokolade
Mandarinen
Kugel + 1.50
mit Rahm

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.