



ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

SUPPEN

TAGESSUPPE 9

 KALTE MANGO-GURKENSUPPE 12
mit einem Hauch Vanille, Crème Fraîche und Himbeer Coulis

TOMATEN-KOKOSSUPPE 15.5
mit Schweizer Krevetten-Spiess, Curry-Rahmhaube und Basilikum Pesto

SALATE

 SAISONALER BLATTSALAT 10.5

 GEMISCHTER SAISONALAT 12.5

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO 21
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern und Oliven

GEBRATENER PULPO (ESP) 21
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Paprika, serviert auf Rucola

RINDSTATAR 21
mit hausgemachtem Toast und Butter

 SOMMERLICHES GEMÜSE TATAR 19
mit hausgemachtem Toast und Butter

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH / VEGAN

-  **KNUSPRIG GEBACKENER AUBERGINEN TURM** 34
mit Baba Ganoush auf roter Peperoni Sauce und Rucola
- SÄMIGES RISOTTO FERRON** vegetarisch oder vegan 30
verfeinert mit Nektarinen, Melonen, Cherry Tomaten und Zucchini
-  **GEBRATENE TOMATEN-GNOCCHI** 31
mit Rucola, Oliven, Kapern und Feta Käse
-  **OLIVEN-FRISCHKÄSE-RAVIOLI** 30
an schaumiger Thymian-Butter und zweierlei Pesto
-  **SOMMERLICHES GEMÜSE TATAR** 31
mit hausgemachtem Toast und Butter

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

FIT & GESUND

- MELLINGER MARKTSALAT MIT MELONENSCHNITZ**
dazu hausgemachte Kräuterbutter
-  mit hausgemachten Linsen-Patty 30
mit saftiger Pouletbrust 32
mit Schweizer Bachtellachs-Filet 41
mit Wiener Kalbsschnitzel 44
mit Rinds Entrecôte 46
- SALAT VARIATION ROTER TURM** 30
Poulet Streifen im Panko-Mohn-Mantel, Eisbergsalat, frische Erdbeeren, Cipolotti und Peperoni an Sesam-Senfdressing mit Honig

HAUPTGÄNGE

RINDS ENTRECÔTE TAGLIATA	46
mit Rosmarin Kartoffeln, Cipolotti, konfierten Cherry Tomaten und Basilikum Pesto	
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	44
mit hausgemachten Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup	
ROTER TURM BURGER	35
mit Rindshuft-Patty im Randen Bun, Ananas-Chili-Chutney, Ketchup, Schwyzer Bergkäse und Salat dazu hausgemachte Pommes Frites	
mit Schweizer Fisch-Patty	33
mit hausgemachtem Linsen-Patty	32
SPAGHETTI ROTER TURM	33
mit Rindfleischwürfeln, Chorizo und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	
VITELLO TONNATO	31
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern und Oliven	
RINDSTATAR	33
mit hausgemachtem Toast und Butter	

AUS DEM WASSER

SCHWEIZER BACHTELLACHS-FILET	41
mit Basilikum-Mohnsauce, Tomaten-Gnocchi und konfierten Cherry Tomaten	
GEBRATENER PULPO (ESP)	31
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Paprika, serviert auf Rucola	

DESSERT

 BLAUBEEREN-VANILLE CRUMBLE			13
Blaubeeren-Kompott, Vanille Crumble und Himbeer Sorbet			
 ZITRONEN TRAUM			12
luftiges Zitronenmousse im Glas mit Vanille Crème Fraîche			
 MANGO-SCHWIPS			13
aufgeschlagenes Mango Sorbet verfeinert mit Hibiskus-Orangenblüten-Likör			
 WEISSER 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
Aprikosen-Vanille-Kompott, Joghurt-Waldbeerenglace, Himbeer Coulis und Rahm			
 GLACE		Kugel	4.10
Bourbon Vanille		mit Rahm	+ 1.50
Joghurt Waldbeere			
Banane Cacao			
Stracciatella			
Weisser Kaffee			
Grüntee			
 SORBET		Kugel	4.10
Himbeere		mit Rahm	+ 1.50
Mango			

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.

Fische und Krustentiere liefert uns Edelkrebs AG Frick, Happy Shrimps Winterthur, Localfish AG Winterthur und Dyhrberg AG Balsthal.

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.

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.