





ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE




## SUPPEN

TAGESSUPPE	9
 KALTE MANGO-GURKENSUPPE mit einem Hauch Vanille, Crème Fraîche und Himbeer Coulis	13
 TOMATEN-KOKOSSUPPE mit Dattel im Zucchetti Mantel, dazu Curry-Rahmhaube und Basilikumöl	14.5

## SALATE





 SAISONALER BLATTSALAT	10.5
 GEMISCHTER SAISONALAT	12.5

## VORSPEISEN

VITELLO TONNATO dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern und Oliven	23
GEBRATENER PULPO (ESP) mit Knoblauch, frischen Kräutern und Paprika, serviert auf Rucola	24
RINDSTATAR mit hausgemachtem Toast und Butter	24
 SOMMERLICHES GELBES RANDEN TATAR mit hausgemachtem Toast und Butter	19

# 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
-  **PEPERONATA-MOZZARELLA-RAVIOLI** 30  
an schaumiger Butter mit Zucchini, Oregano und konfierte Cherry-Tomaten
-  **SOMMERLICHES GELBES RANDEN 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

**FRISCHER MARKTSALAT MIT MELONENSCHNITZ**  
dazu hausgemachte Kräuterbutter

-  mit hausgemachten Linsen-Patty 30  
mit saftiger Pouletbrust 32  
mit Schweizer Wels Filet 41  
mit Wiener Kalbsschnitzel 44  
mit Rinds Entrecôte 46

**SALAT VARIATION ROTER TURM** 34  
Poulet Streifen im Panko-Mohn-Mantel, Eisbergsalat, frische Erdbeeren, Cipolotti und Peperoni an Sesam-Senf dressing mit Honig



## HAUPTGÄNGE

<b>RINDS ENTRECÔTE TAGLIATA</b>	48
mit Rosmarin Kartoffeln, Cipolotti, konfierten Cherry Tomaten und Basilikum Pesto	
<b>WIENERSCHNITZEL VOM KALB</b>	46
mit hausgemachten Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup	
<b>ROTER TURM BURGER</b>	35
mit Rindshuft-Patty im Randen Bun, Ananas-Chili-Chutney, Ketchup, Schwyzer Bergkäse und Salat dazu hausgemachte Pommes Frites	
mit hausgemachtem Linsen-Patty	33
<b>SPAGHETTI ROTER TURM</b>	34
mit Rindfleischwürfeln, Chorizo und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	
<b>VITELLO TONNATO</b>	34
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapern und Oliven	
<b>RINDSTATAR</b>	36
mit hausgemachtem Toast und Butter	

## AUS DEM WASSER

<b>SCHWEIZER WELS-FILET</b>	41
mit Basilikum-Mohnsauce, Tomaten-Gnocchi und konfierten Cherry Tomaten	
<b>GEBRATENER PULPO (ESP)</b>	34
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Paprika, serviert auf Rucola	

## DESSERT

 <b>BLAUBEEREN-VANILLE CRUMBLE</b>			13
Blaubeeren-Kompott, Vanille Crumble und Himbeer Sorbet			
 <b>ZITRONEN TRAUM</b>			12
luftiges Zitronenmousse im Glas mit Vanille Crème Fraîche			
 <b>MELONE-SCHWIPS</b>			13
aufgeschlagenes Melonen Sorbet verfeinert mit Erdbeersecco			
 <b>WEISSER EISKAFFEE</b>			11
aufgeschlagenes weisses Kaffeeglace mit Rahm		mit Kirsch - Gügs	+ 2
 <b>DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK</b>			12
Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm			
 <b>ROTER TURM</b>			12
Aprikosen-Vanille-Kompott, Joghurt-Waldbeerenglace, Himbeer Coulis und Rahm			
 <b>GLACE</b>		Kugel	4.20
Bourbon Vanille		mit Rahm	+ 1.50
Joghurt Waldbeere			
Banane Cacao			
Stracciatella			
Weisser Kaffee			
Kokos			
 <b>SORBET</b>		Kugel	4.20
Himbeere		mit Rahm	+ 1.50
Melonen			

## 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.