



ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IM ROTEN TURM

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 ausschliesslich bei Metzger Müller, Baden. Fische und Krustentiere liefert uns Dyhrberg AG, Dörig & Brandl AG, Swiss Shrimps AG und Edelkrebs AG Sins. 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.

Sämtliches Fleisch sowie unser Fisch stammen aus der Schweiz falls nicht anders deklariert über Zutaten die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

SUPPEN

Suppe des Tages 9


 **Kalte Mango-Gurkensuppe** 11
mit einem Hauch Vanille, Crème fraîche und Himbeercoulis

Tomaten-Kokossuppe 15
mit Curry Rahmhaube, Basilikumpesto
und Schweizer Crevetten-Spiess

SALAT

 **Saisonaler Blattsalat** 9

 **Gemischter Saisonsalat** 11

 **Grosser gemischter Sommersalat** 25


FIT UND GESUND

Mellinger Marktsalat mit Melonenschnitz
dazu hausgemachte Kräuterbutter



 mit hausgemachtem Linsensburger 30
mit saftiger Pouletbrust 32
mit Schweizer Bachtellachsfilet 41
mit Wiener Kalbsschnitzel 44
mit Entrecôte 43

SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

Als Vorspeise oder als Hauptgang



Salatvariation	21 / 31
mit Schweizer Crevetten, rosa Grapefruit-Filets, Melone und Gurken an Thousand-Island Sauce	
Salatvariation Roter Turm	20 / 30
mit Poulet Streifen im Panko-Mohn-Mantel, Eisbergsalat, frische Erdbeeren, Cipolotti und Peperoni an Sesam-Senfdressing mit Honig	
Vitello Tonnato	21 / 31
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce, Kapernäpfel und Oliven	
Rinds-Tatar	21 / 31
serviert mit Toastbrot und Butter	
 Tatar aus Ackerbohnen mit Chia	19 / 29
serviert mit Toastbrot und veganer Butter	
Aargauer Crevetten Tatar	22 / 33
serviert mit Toastbrot und Butter	
Gebratener Pulpo (ESP)	21 / 31
mit Knoblauch, serviert auf Rucola mit Sweet Chili Sauce	

VEGETARISCH / VEGAN

- Sämiges Risotto Ferron / vegetarisch oder vegan** 30
verfeinert mit Nektarinen, Melonen,
reifen Cherry Tomaten und Zucchini
-  **Knusprig gebackener Auberginen Turm** 33
mit Babaganoush auf roter Peperonisauce und Rucola
-  **Mellinger Marktsalat mit Melonenschnitt** 30
mit hausgemachtem Linsensburger und veganer Kräuterbutter

HAUSGEMACHTE PASTA

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

-  **Gebratene Tomaten-Gnocchi** 31
verfeinert mit griechischem Olivenöl,
Rucola, Oliven, Kapernäpfel und Fetakäse
-  **Zitronen-Frischkäse-Ravioli** 30
an schaumiger Butter mit Rosa Pfeffer und Basilikum Pesto
- Spaghetti Roter Turm** 33
mit Rindfleischwürfeln (CH), Chorizo-Salami (ESP) und Pilzen,
in leichtem Tomatenrahm

FLEISCH







- Roter Turm Burger** 34
Rindshuft Burger serviert im Randen Bun mit Ananas - Chilichutney, Schwyzer Bergkäse, Salat, Ketchup und hausgemachten Pommes Frites
- Echtes Wienerschnitzel vom Kalb** 45
mit hausgemachten Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup
- Rinds-Entrecôte Tagliata** 44
serviert auf jungen Rosmarin Kartoffeln, mit Cipolotti, konfitierten Cherry Tomaten und Basilikum Pesto

FISCH



- Schweizer Bachtellachsfilets an Basilikum - Mohnsauce** 41
serviert auf Tomaten-Gnocchi und konfierten Cherry Tomaten

Der Bachtellachs ist ein pazifischer Lachs aus Japan. Die Bachtellachse werden in Kreislaufsystemen in der Fischzuchtanlage der Edelkrebs AG in Sins AG ab Larve aufgezogen. Das Wohlergehen der Tiere, sowie die absolute Höchstqualität des regional produzierten Produkts liegt den Produzenten besonders am Herzen.

DESSERT

-  **Erdbeerparfait gespickt mit Meringue** 13
und einem Hauch von Zitronengras
begleitet von Aprikosen-Vanille-Kompott
-  **Erdbeer-Schwips** 13
Aufgeschlagenes Passionsfrucht Sorbet aufgespritzt
mit Aargauer Erdbeerschaumwein
-  **Weisses Eiskaffee** 11
aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm
mit Kirsch - Gügs +2
-  **Der Klassiker aus Dänemark** 12
Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm
-  **Roter Turm** 12
Eingemachtes Aprikosen-Vanille-Kompott mit Joghurt-Waldbeerglace,
fruchtiges Himbeer - Coulis und Rahm
-  **Veganer Sommertraum** 12
Luftiges Zitronenmousse im Glas mit Vanille-Crème-fraîche

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

-  **Glace**
Bourbonvanille, Weisser Kaffee, Joghurt-Waldbeer,
Banane, Bacio, Butterscotch
-  **Sorbet**
Passionsfrucht, Erdbeere
Kugel 3.9
mit Rahm + 1.5

