



HERBSTKARTE

MIT WILD AUS REGIONALER JAGD

SUPPEN

TAGESSUPPE 9

 **KÜRBIS-PREISELBEEREN-SUPPE** 12
verfeinert mit Zimt, dazu Federkohlchips

MARRONI-SPINAT-SUPPE 14
mit einem Hauch von Tonkabohne, serviert mit Wildspieß

 vegane Variante mit gerösteten Walnüssen

SALATE

 **NÜSSLISALAT** 14.5
mit Trauben und gebratenen Eierschwämmli
an herbstlichem Zimt Dressing

BUNTER HERBSTSALAT 16
mit Datteln im Wildschwein-Rohschinken Mantel (AUT)
an Cranberry Dressing

 vegane Variante mit Datteln im Zucchetti Mantel

 **SAISONALER BLATTSALAT** 10.5

 **GEMISCHTER SAISONSALAT** 12.5

VORSPEISEN

REH-TATAR VERFEINERT MIT GIN 22
garniert mit kleinem Salatbouquet, serviert mit Toast und Butter

 **BODENKOHLRABI-PASTINAKEN-TATAR** 21
verfeinert mit Apfel und Kerbel, serviert mit Toast und Butter

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH / VEGAN

-  **HAUSGEMACHTER SPINAT-KÜRBISSTRUDEL** 33
mit Mandel Crème fraîche, Chia und gebratenen Eierschwämmli
auf Rotkabis-Pfeffersaucen-Spiegel
-  **SÄMIGES RISOTTO FERRON** VEGETARIEN OR VEGAN 30
verfeinert mit Trauben, Pfälzer Rüebli, Federkohl, Datteln und Rosmarin
-  **KARTOFFELGNOCCHI AN CURRYSCHAUM** 31
mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat und Hirtenkäse
-  **TRÜFFEL RAVIOLI** 31
an einer sämigen Noilly Prat Kerbel Sauce mit Gojibeeren

mit frischem Trüffel +9
-  **HERBST-TELLER** 31
Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Eierschwämmli

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

FLEISCH

REHPFEFFER	39
mit Zimt und Schokolade verfeinert Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
SAUTIERTES WILDGESCHNETZELTES	42
an Birnen-Cognac-Sauce mit einem Hauch Vanille Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
REHSCHNITZEL	45
mit sautierten Eierschwämmli auf Wachholder-Honig-Jus Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl	
SCHWEINSFILET	39
mit b'soffne Dörrzwetschgen im Speckmantel Jus und Kartoffelgnocchi	
SPAGHETTI ROTER TURM	33
mit Rindfleischwürfeln, Chorizo Salami ^(ESP) und Pilzen in leichtem Tomatenrahm	
RINDS ENTRECÔTE TAGLIATA	48
Café de Paris, Pommes frites und saisonales Gemüse	

FISCH

SCHWEIZER LACHSFORELLEN-FILET MIT SAFRAN-KERBEL-SAUCE	40
serviert auf Risotto mit Trauben, Pfälzer Rüebli, Federkohl, Datteln und Rosmarin	



Vegan



Vegetarisch

DESSERT

	QUARK FEIGENMOUSSE MIT CHIA mit Zwetschgen-Kompott		12
	PREISELBEEREN-ZIMT-CRUMBLE mit Birnen Sorbet		13
	VERMICELLES mit Haselnuss Glace		12 +3
	WEISSES EISKAFFEE aufgeschlagenes weisses Kaffee glace mit Rahm	mit Kaffi - Gügs	11 + 2
	DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm		12.5
	ROTER TURM Zwetschgen Kompott, Haselnuss Glace, Waldbeeren Coulis und Rahm		12.5
	ZWETSCHGEN-SCHWIPS aufgeschlagenes Zwetschgensorbet mit Holunder Likör verfeinert		13
	GLACE Matcha Zimt Haselnuss Weisse Schokolade Bourbon Vanille Weisser Kaffee Kastanie	Kugel mit Rahm	4.50 + 1.50
	SORBET Zwetschgen Birne	Kugel mit Rahm	4.50 + 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, saisonal und fantasievoll.

LIEFERANTEN

Das Fleisch beziehen wir bei Metzger Müller, Baden.
Sämtliches Wild liefern uns die Jagdgesellschaften Wasserschloss, Eichbrunnen & Ferienwil und Weissenstein.
Fische und Krustentiere liefert uns Dyhrberg.
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.

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.