



ROTTER TURM BADEN
restaurant | bar | bistro

LUNCH IM ROTEN TURM - Freitag, 20. September 2019

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir wünschen **EN GUETE!**

Kabis - Kümmelsalat oder Curry - Kokossuppe 5

Unsere heutigen Hauptgänge, inklusive Suppe oder Salat

- I. Gebratene Eglifilets_(RUS) an Kürbis - Kerbelsauce
begleitet von Risi - Bisi 24
- II. Mit Olivenöl geschmorte Mini Aubergine auf Tomatensauce mit Pesto
serviert mit Cous Cous aus Kichererbsen 22

Roter Turm Hit

Rindsragout an kräftiger Rotweinsauce 18.5
begleitet von Wildreis mit Kräutern

Pasta Teller

Pasta alle cinque Pi 16.5
Pomodoro (Tomaten), Parmigiano, Panna (Rahm), Prezzemolo (Petersilie) und Pepe
(Pfeffer)

SALAT - VARIATIONEN

Blattsalat mit Avocado, Cherrytomaten und Chia, an Hausdressing

Vegetarisch: mit Randen - Falafel 21
Fleisch: mit Pouletbrust - Streifen mariniert mit Mamma Afrika 23

und zum Schluss die kleine, süsse Versuchung

LIEFERANTEN UND DEKLARATION:

Das Fleisch beziehen wir bei der Metzgerei Müller in Baden oder bei Gastrometzg in Zürich. Fische beziehen wir über Dyhrberg, Balsthal. Wir legen grossen Wert auf Schweizer Fleisch und Fisch, sollten wir auf eine andere Herkunft ausweichen müssen, oder handelt es sich um Meeresfische oder Krustentiere, wird dies vermerkt.

Die frische Pasta und das Brot wird in unserer Nahrungsmittelproduktion in Aarau hergestellt. Für Obst und Gemüse ist die Firma Jehle Gastro AG aus Mellingen zuständig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.