



# ROTER TURM BADEN

restaurant | bar | bistro

SPEISEKARTE

## ROTER TURM BADEN

## TAFELN - FEIERN - GESPRÄCHE.

## WO SICH MENSCHEN BEGEGNEN

### EIN RESTAURANT MIT SOZIALEM AUFTRAG.

Der Rote Turm erfüllt verschiedene Aufgaben. Zum einen ein Ort für Speis und Trank, zum anderen ein Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Intensiv begleitet, aber in einem marktwirtschaftlichen Betrieb, werden sie ins Berufsleben zurückgeführt. Trägerin ist die TRINAMO AG in Aarau für die Eingliederung leistungsbeeinträchtigter Menschen.

Sich ausgewogen ernähren, den natürlichen Jahreszyklus respektierend, abwechslungsreich, saisonal, regional und fantasievoll das ist unser Gedanke.

Wir verzichten weit möglichst auf Fertigprodukte. Dies ermöglicht einerseits, unseren Mitarbeitenden eine angemessene Quantität an Arbeitsauslastung zu gewährleisten, andererseits unseren Gästen ein marktfrisches Angebot zu bieten. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Unser Team freut sich, Sie bei uns kulinarisch Willkommen zu heissen und wünscht ein Guete.

### LIEFERANTEN

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich bei Metzger Müller, Baden. Fische und Krustentiere über Dyhrberg, Balsthal. Obst und Gemüse bei Jehle Gastro AG in Mellingen.

Die frische Pasta 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.

### DER ROTE TURM IST DONATOR VON SLOW FOOD

Slow Food möchte dem Fast Life und Fast Food entgegen wirken und verhindern, dass lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten.

Slow Food setzt sich weltweit und lokal dafür ein, den unschätzbaren Wert unseres kulinarischen Erbes zu erhalten. Essen soll gut sein, dann ist es ein Genuss. Es soll auf saubere Art und Weise hergestellt werden, die der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere und unserer Gesundheit Sorge trägt. Und letztlich sollen die Produzenten eine faire Bezahlung und Anerkennung für ihre Arbeit erhalten.

**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.**

---

## SUPPE

Suppe des Tages	9
Kalte Kartoffel- Avocadosuppe mit Creme Fraîche und Himbeerpulpe	12
Brennesselsuppe mit Ingwer, Melonenperlen und gebratener Crevette (ARG)	13

---

## SALAT

Saisonaler Blattsalat	9
Gemischter Saisonsalat	10
Gurken - Tomaten Salat mit Melonen, Mozzarellaperlen und Pfefferminze	12
Salatschüssel mit Riesencrevetten (ARG), rosa Grapefruit Filets und Avocado an Thousand Island Sauce	19 / 29
Caesar's Salad mit marinierten Pouletbrust Streifen (CH), Speck (CH) und knusprigen Brotcroûtons an leichtem Parmesandressing	19 / 29
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch (CH) an Thunfischsauce, Kapernäpfel und Oliven	20 / 30
Aargauer Rinds - Tartar (CH) serviert mit Toastbrot und Butter	20 / 30
Gebratener Pulpo (ESP) mit Knoblauch, serviert auf Rucola mit Sweet Chili Sauce	18.5 / 28.5

---

## VEGETARISCH / VEGAN

**Sämiges Risotto Ferron** 28  
verfeinert mit Nektarinen, Melonen, reifen Cherry Tomaten und Zucchetti

Eine Spezialität des Risotto-Papstes Gabriele Ferron aus Isola della Scala in der Nähe von Verona. Bei der ganzen Verarbeitung wird Tradition und Qualität gross geschrieben. Die Familie Ferron beherrscht auf höchst traditionelle Art seit über fünf Generationen den Anbau von Reis. Sie betreibt noch heute eine wassergetriebene Mörseranlage („pestelli“) aus dem 17. Jahrhundert, die den unbehandelten Reis nach dem Trocknen schält und minimal anpoliert. Eine Offenbarung für alle Risotti-Liebhaber.

**Knusprig gebackener Auberginen Turm** 28  
mit Baba Ghanudj auf roter Peperonisauce

**Melliger Marktsalat** 28  
mit hausgemachtem Linsenburger

---

## HAUSGEMACHTE PASTA

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

**Gebratene Tomaten - Gnocchi** 28  
verfeinert mit Griechischem Olivenöl, Rucola, Oliven, Kapernäpfel und Fetakäse

**Mango - Ricotta - Ravioli** 28  
am Basilikum Schaum mit Blaumohn

**Spaghetti Roter Turm** 30  
Rindfleischwürfeln (ch), Chorizo - Salami (ESP) und Pilzen, in leichtem Tomatenrahm

---

## FLEISCH

<b>Pulp Fiction - Big Kahuna Burger</b>	33
Rindshuft (CH) Burger serviert im Bun mit Ananas - Chilichutney, Goudakäse, Salat, Ketchup und hausgemachten Pommes Frites	
<b>Echtes Wienerschnitzel vom Kalb (CH)</b>	42
mit handgeschnittenen Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup	
<b>Entrecôte Tagliata (CH)</b>	41
serviert auf jungen Rosmarin Kartoffeln, mit Cipollotti, konfitierten Cherry Tomaten und Basilikum Pesto	

---

## FISCH

<b>Schweizer Lachs an Basilikum- Mohnsauce</b>	39
serviert auf Tomatengnocchi und konfierten Cherry Tomaten	

---

## FIT UND GESUND

### Melliger Marktsalat

mit saftiger Pouletbrust (CH)	32
mit hausgemachtem Linsenburger	28
mit Schweizer Lachs	39
mit Wiener Kalbsschnitzel (CH)	42
mit Entrécôte (CH)	41
dazu hausgemachte Kräuterbutter	

---

## DESSERT

**Avocado - Vanillecrème** 12  
serviert mit Beeren und Crème Fraîche

**Erdbeerparfait gespickt mit Meringue** 13  
und einem Hauch von Zitronengras  
begleitet von Aprikosen-Vanillekompott

---

**Weisses Eiskaffee** 11  
aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm mit Kirsch-Gügs +2

**Der Klassiker aus Dänemark** 10  
Bourbon Vaniglia  
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

**Roter Turm** 12  
eingemachtes Aprikosenkompott  
mit Joghurt- Passionsfrucht Glace,  
fruchtiges Himbeercoulis und Rahm

**Melonenschwips** 13  
aufgeschlagenes Melonensorbet  
aufgespritzt mit rotem Vodka

**Sommertraum** 12  
Himbeeren- und Melonensorbet  
mit sommerlichen Früchten

---

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

**Glace**  
Bourbon Vaniglia, Schokolade, Kokosnuss, Joghurt- Passionsfrucht,  
weisser Kaffee, Joghurt- Erdbeere

**Sorbet**  
Melone, Himbeere

Kugel 3.90  
mit Rahm + 1.50



