



# 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.

---

## SUPPEN

Suppe des Tages	9
Kalte Kartoffel - Avocado Suppe mit Crème Fraîche und Himbeerpulpe	11
Gartenkresse Suppe mit Ingwer, Melonen Perlen und gebratene Crevette (ARGENTINIEN)	13

---

## SALAT

Saisonaler Blattsalat	9
Gemischter Saisonsalat	11
Tomate Berner Rose mit Olivenöl, Basilikumpesto, Balsamicoperlen und Kuhmilch Burrata	14 / 27

---

## SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

Als Vorspeise oder als Hauptgang

<b>Salatvariation</b> mit Riesencrevetten (ARGENTINIEN), rosa Grapefruit - Filets und Avocado an Thousand - Island Sauce	19 / 29
<b>Caesar's Salad</b> mit marinierten Pouletbruststreifen (CH), Speck (CH) und knusprigen Brotcroûtons an leichtem Sprinz - Käsedressing	19 / 29
<b>Vitello Tonnato</b> Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch (CH) an Thunfischsauce, Kapernäpfel und Oliven	20 / 30
<b>Aargauer Rinds - Tatar (CH)</b> serviert mit Toastbrot und Butter	20 / 30
<b>Gebratener Pulpo (ESP)</b> mit Knoblauch, serviert auf Rucola mit Sweet Chili Sauce	18.5 / 28.5

---

## FIT UND GESUND

### Mellinger Marktsalat und Melonenschnittz dazu hausgemachte Kräuterbutter

mit hausgemachtem Linsenburger	30
mit saftiger Pouletbrust (CH)	32
mit Schweizer Lachs	39
mit Wiener Kalbsschnitzel (CH)	43
mit Entrecôte (CH)	42

---

## VEGETARISCH / VEGAN

**Sämiges Risotto Ferron / vegetarisch oder vegan** 28  
verfeinert mit Nektarinen, Melonen,  
reifen Cherry Tomaten und Zucchini

Eine Spezialität des Risotto - Papstes Gabriele Ferron aus Isola della Scala in der Nähe von Verona. Bei der ganzen Verarbeitung-Prozedur wird Tradition und Qualität sehr 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 / vegan** 29  
mit Babaganoush auf roter Peperonisauce und Rucola

**Mellinger Marktsalat und Melonenschnitt / vegetarisch** 30  
und 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 / vegetarisch** 29  
verfeinert mit griechischem Olivenöl,  
Rucola, Oliven, Kapernäpfel und Fetakäse

**Mango - Ricotta - Ravioli / vegetarisch** 29  
an Basilikum Schaum mit Blaumohn

**Spaghetti Roter Turm** 31  
mit Rindfleischwürfeln (CH), Chorizo - Salami (ESP) und Pilzen,  
in leichtem Tomatenrahm

---

## FLEISCH

- Waikiki - Big Kahuna Burger** 33  
Rindshuft (CH) Burger serviert im Randen Bun mit Ananas - Chilichutney, Goudakäse, Salat, Ketchup und hausgemachten Pommes Frites
- Echtes Wienerschnitzel vom Kalb (CH)** 43  
mit handgeschnittenen Frites und hausgemachtem Ketchup
- Entrecôte Tagliata (CH)** 42  
serviert auf jungen Rosmarin Kartoffeln, mit Cipolotti, konfitierten Cherry Tomaten und Basilikum Pesto

---

## FISCH

- Schweizer Lachs an Basilikum - Mohnsauce** 37  
serviert auf Tomatengnocchi und konfierten Cherry Tomaten

Unser Lachs wächst im frischen Bergwasser von Lostallo auf, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Anlage entspricht der neusten Technologie und diese macht sie zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt.

Die Lachse wachsen ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Fisch, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Der Lachs ist nicht nur frischer, gesunder und nachhaltiger, er schmeckt auch besser.

---

## DESSERT

<b>Avocado - Vanillecrème</b> serviert mit Beeren und Crème Fraîche	12
<b>Erdbeerparfait gespickt mit Meringue</b> und einem Hauch von Zitronengras begleitet von Aprikosen - Vanille - Kompott	13
<b>Zitronen - Schwips</b> aufgeschlagenes Zitronensorbet aufgespritzt mit Gin	13
<b>Weisses Eiskaffee</b> aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm	11
	mit Kirsch - Gügs +2
<b>Der Klassiker aus Dänemark</b> Bourbon - Vaniglia mit warmer Schokoladensauce und Rahm	10
<b>Roter Turm</b> Eingemachtes Aprikosenkompott mit Joghurt - Passionsglace, fruchtiges Himbeer - Coulis und Rahm	12
<b>Sommertraum</b> Zitronengras- und Blutorangensorbet mit sommerlichen Früchten	12

## ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

**Glace**  
Schokolade, Karamell, Bourbon - Vaniglia, Weisses Eiskaffee,  
Joghurt - Passion und Joghurt - Aprikose

**Sorbet**  
Blutorange, Zitronengras

Kugel 3.9  
mit Rahm + 1.5

