



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 en 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
Kürbissuppe mit einem Hauch Vanille und Honig mit Federkohlchips	12
Randen-Tonkabohnensuppe mit Wildspiess mit Federkohlchips (vegan)	13

SALAT

Saisonaler Blattsalat	9
Gemischter Saisonsalat	11

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Trauben und gebratenen Eierschwämmli an Zimtdressing (vegan)	13	
Steinpilz-Frischkäse-Ravioli an Preiselbeer-Spinatsauce mit Chia	19	
	zusätzlich mit Trüffel	+6

VEGETARISCH / VEGAN

Sämiges Risotto Ferron / vegetarisch oder vegan 28
verfeinert mit Trauben, Kürbis,
Spinat, Kaki und Rosmarin

Eine Spezialität des Risotto - Papstes Gabriele Ferron aus Isola della Scala in der Nähe von Verona. Bei der ganzen Verarbeitung 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.

Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout und Kaki / vegan 30
an Kokoscurrysauce,
dazu Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Marronibraten an Safransauce 30
dazu Risotto mit Kürbis, Spinat und Rosmarin

HAUSGEMACHTE PASTA

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

Kartoffelgnocchi an Curryschaum / vegetarisch 28
mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat
und Hirtenkäse

Ravioli mit Steinpilz-Frischkäsefüllung / vegetarisch 30
an Preiselbeer-Spinatsauce mit Chia,
zusätzlich mit Trüffel +6

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

FLEISCH

Schweinsfilet (CH) 37
mit b'soffenen Dörrzwetschgen im Speckmantel (CH)
an Jus, serviert auf Kartoffelgnocchi

Rindsfilet (CH) 43
überbacken mit Marroni-Rosmarinkruste
an Safranschaum,
serviert auf Steinpilz-Frischkäseravioli

FISCH

Schweizer Forellenfilet an Safranschaum 39
serviert auf Risotto mit Kürbis, Spinat und Rosmarin

Schweizer Forellenfilets aufgezogen in Chamby, oberhalb Vevey zeichnen sich durch ihr festes Fleisch, ihre zartschmelzende Textur und ihren mineralischen Geschmack aus. Die Forellen schwimmen in frischem Quellwasser. Sie werden ohne Antibiotika und Medikamente mittels innovativer und tiergerechter Methoden gezüchtet. Was dabei herauskommt? Ein Schweizer Produkt von bestechender Qualität und Frische.

WILD

Regionale Jagd

Rehgeschnetzeltes an Birnen-Cognacrahmsauce 39
dazu Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Rehpfeffer mit Holunder und Schokolade verfeinert 37
dazu Kurkumaspätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

DESSERT

Lebkuchenmousse dazu servieren wir Zwetschgenkompott mit einem Hauch von Zimt	12
Gratinierte Waldbeeren mit Quark und Crème Fraîche begleitet von Zimtglace	13
Schokoladenparfait „Ruby“ rosa Schokolade mit Waldbeeren und Vanille begleitet von Waldbeerenkompott mit Schlagrahm	13
Vermicelles <i>traditionell, aber doch es bezelet andersch.</i> mit Haselnussglace	10 +3
Weisser Eiskaffee aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm	11 mit Kirsch-Gügs +2
Der Klassiker aus Dänemark Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm	10
Roter Turm eingemachtes Zwetschgenkompott mit einem Hauch von Zimt, Haselnussglace, fruchtiges Waldbeeren-Coulis und Rahm	12
Zwetschgen-Schwips erfrischendes Zwetschgensorbet aufgespritzt mit Vieille Prune	13

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

Glace

Kastanie,
Zimt,
Haselnuss,
Joghurt-Waldbeeren,
Bourbonvanille,
Weisser Kaffee

Sorbet

Mandarine,
Zwetschge

Kugel 3.9
mit Rahm + 1.5

