



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, gelbe Randen Suppe mit einem Hauch Vanille, Basilikumpesto und Himbeerpulpe	11
Gartenkresse Suppe mit Ingwer, Melonen Perlen und gebratene Crevette (ARGENTINIEN)	13

SALAT

Saisonaler Blattsalat	9
Gemischter Saisonsalat	11
Grosser gemischter Sommersalat	25

FIT UND GESUND

Mellinger Marktsalat und Melonenschnitz dazu hausgemachte Kräuterbutter	
mit hausgemachtem Linsenburger	30
mit saftiger Pouletbrust (CH)	32
mit Schweizer Eglifilets (Tropenhaus Frutigen)	40
mit Wiener Kalbsschnitzel (CH)	43
mit Entrecôte (CH)	42

SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

Als Vorspeise oder als Hauptgang

Salatvariation

19 / 29

mit Riesencrevetten (ARGENTINIEN),
rosa Grapefruit - Filets, Melone und Gurken
an Thousand - Island Sauce

Caesar's Salad

19 / 29

mit marinierten Pouletbruststreifen (CH),
Speck (CH) und knusprigen Brotcroûtons
an leichtem Sprinz - Käsedressing

Vitello Tonnato

20 / 30

Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch (CH)
an Thunfischsauce, Kapernäpfel und Oliven

Aargauer Rinds - Tatar (CH)

20 / 30

serviert mit Toastbrot und Butter

Vegan Tatar aus Ackerbohnen

18 / 28

serviert mit Toastbrot und feinstem Olivenöl

Tomate Berner Rose

18 / 28

mit Olivenöl, Basilikumpesto, Balsamicoperlen
und Kuhmilch Burrata

Gebratener Pulpo (ESP)

19 / 29

mit Knoblauch,
serviert auf Rucola mit Sweet Chili Sauce

VEGETARISCH / VEGAN

Sämiges Risotto Ferron / vegetarisch oder vegan 29
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-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 33
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 31
verfeinert mit griechischem Olivenöl,
Rucola, Oliven, Kapernäpfel und Fetakäse

Mango - Ricotta - Ravioli / vegetarisch 30
an Basilikum Schaum mit Blaumohn

Spaghetti Roter Turm 33
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 Eglifilets an Basilikum - Mohnsauce** 40
serviert auf Tomatengnocchi und konfierten Cherry Tomaten

Das Tropenhaus Frutigen gilt als Pionier auf dem Gebiet nachhaltiger Fischzucht in landbasierten Aquakulturen in der Schweiz. Im Zentrum der Anlage befindet sich eine leistungsfähige, professionelle Produktionsstätte für die Zucht von Süßwasserfischen. Das qualitativ hochwertige Wasser aus dem Inneren des Lötschbergs bildet die ideale Umgebung.

Die Egli wachsen ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Fisch, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Die Egli sind nicht nur frischer, gesunder und nachhaltiger, sie schmecken auch besser.

DESSERT

Erdbeerparfait gespickt mit Meringue	13
und einem Hauch von Zitronengras begleitet von Aprikosen - Vanille - Kompott	
Zitronen - Schwips	13
aufgeschlagenes Zitronensorbet aufgespritzt mit Gin	
Weisses Eiskaffee	11
aus eingelegten Kaffeebohnen und Rahm	
	mit Kirsch - Gügs +2
Der Klassiker aus Dänemark	10
Bourbonvanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
Roter Turm	12
Eingemachtes Aprikosenkompott mit Joghurt-Erdbeerglace, fruchtiges Himbeer - Coulis und Rahm	
Sommertraum	12
Zitronengras- und Walderdbeerensorbet mit sommerlichen Früchten	

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

Glace
Schokolade, Karamell, Bourbonvanille, Weisses Eiskaffee,
Joghurt - Erdbeer und Joghurt - Aprikose

Sorbet
Walderdbeeren, Zitronengras

Kugel 3.9
mit Rahm + 1.5

