



# 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.

---

## SUPPEN

Suppe des Tages	9
Kürbissuppe mit einem Hauch Vanille und Honig mit Federkohlchips	12

---

## SALAT

Saisonaler Blattsalat	9
Gemischter Saisonsalat	11

---

## MUSCHELN

### Miesmuscheln (FR)

mit Zwiebeln, Knoblauch & mediterranen Kräutern  
an Weisswein-Rahmsauce

Vorspeise	17.5
Hauptgang	28.5

Die Schalentiere haben in unseren Breiten in den Monaten September bis April Saison.  
Hinter der Regel, Muscheln nur in Monaten mit dem Buchstaben R im Namen zu essen, steckt eine alte Empfehlung. In den Monaten mit dem Buchstaben R, laichen die Muscheln nicht, ihr Fleisch ist dann prall und aromatisch.

---

## VEGETARISCH / VEGAN

**Sämiges Risotto Ferron / vegetarisch oder vegan** 29  
verfeinert mit Trauben, Kürbis,  
Federkohl, Feigen 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 / vegan** 30  
an Kokoscurrysauce und Feigen,  
dazu Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

---

## HAUSGEMACHTE PASTA

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

**Kartoffelgnocchi an Curryschaum / vegetarisch** 31  
mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat  
und Hirtenkäse

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

**Spaghetti Roter Turm** 33  
mit Rindfleischwürfeln (CH), Chorizo-Salami (ESP) und Pilzen,  
in leichtem Tomatenrahm

---

## FLEISCH

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

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

---

## FISCH

**Schweizer Lachsforellenfilet an Safranschaum** 39  
serviert auf Risotto mit Kürbis, Federkohl und Rosmarin

Schweizer Forellen 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.

---

## DESSERT

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

---

## ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

### Glace

Schokolade mit Cranberry und Chili  
Zimt  
Haselnuss  
Joghurt - Honig  
Bourbonvanille  
Weisser Kaffee

### Sorbet

Blutorangen und Birnen

Kugel	3.9
mit Rahm	+ 1.5

