



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. Aargauer Crevetten von der SwissShrimp AG, Rheinfelden. Wenn nicht anders deklariert stammt unser Fleisch/Fisch aus der Schweiz. Obst und Gemüse stammen von 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
-  **St. Galler Kartoffelsuppe mit Holunder** 12
mit einer Kurkuma – Mohn Cremé fraiche Haube
serviert mit mariniertem Tofuspiess
-  **Gelbe Randen – Spinat Suppe** 14
mit einem Hauch Curry
begleitet von einer Aargauer Crevette

SALAT

-  **Saisonaler Blattsalat** 9
-  **Gemischter Saisonsalat** 11

VORSPEISEN


- Duett vom hausgeräucherten Swiss Lachs** Vorspeise 20
Lachstranche und Lachstartar Hauptgang 30
garniert mit Meerrettichschaum und Toast
-  **Tartar aus geräucherten Rüebl** Vorspeise 18
garniert mit Salatbouquet und Toast Hauptgang 28
-  **Mascarpone – Randen – Ravioli** 19
mit Mönchsbart an Safran - Kräutersauce

MUSCHELN


- Miesmuscheln (FR/IT/NL)** Vorspeise 18
mit Zwiebeln, Knoblauch & mediterranen Kräutern Hauptgang 29
an Tomatensauce

Die Schalentiere haben in unseren Breiten in den Monaten September bis April Saison.
Hinter der Regel, Muscheln nur in Monaten mit einem 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.

VEGAN


-  **Sämiges Risotto Ferron** 30
verfeinert mit Passionsfrucht, Pak – Choi, Mandarinen,
Kokosmilch und Zitronengras

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.

-  **Goa Curry** 31
Exotische Ananas, Tofu, Ingwer und Kokosmilch
serviert mit Falafel - Spiess und Basmatireis

HAUSGEMACHTE PASTA

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

-  **Kartoffel – Spinat- Gnocchi** 31
mit Ziegenkäse, Gojibeeren, farbigem Krautstiel
und Chia, an Senfschaum

-  **Mascarpone – Randen – Ravioli** 30
mit Mönchsbar, an Safran - Kräutersauce

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

FISCH

Gotthard - Zanderfilet

42

an Safran – Kräuterschaum
auf Risotto mit Passionsfrucht, Pack – Choi, Mandarinen,
Kokosmilch und Zitronengras

Unser Gotthard-Zander stammt zu 100 % aus der Schweiz – befruchtet, geschlüpft und aufgewachsen im einwandfreien Quellwasser der Urner Alpen, das Trinkwasserqualität aufweist. In abgedunkelter Umgebung und bei bevorzugter Wassertemperatur mit leichter Strömung findet er in Erstfeld eine artgerechte Haltung vor. Sein Futter entspricht seiner natürlichen Ernährung und stammt aus nachhaltiger Produktion. Seine Aufzucht in geschlossenen Kreislaufanlagen mit mikrobiologischen Filtern ist nicht nur ökologisch nachhaltig, sondern lässt ihn von Belastungen mit Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika unberührt. Die Verarbeitung zum Filet erfolgt jeweils lokal, was ultimative Frische und Nähe sicherstellt.

FLEISCH

Gebratene Poulet - Involtini

38

gefüllt mit Rohschinken und grobem Senf
auf Lauchrahmgemüse
serviert mit Randenpolenta

Surf & Turf

45

Tranchiertes Schweinsfilet
mit Aargauer Crevette
auf Randen – Mascarpone – Ravioli
an Safran - Kräuterschaum

Rinds-Entrecôte

42

serviert mit Kartoffel - Spinatgnocchi
und Saisongemüse

DESSERT

-  **Luftiges Baileys - Mousse** 12
serviert mit Pistazienkrokant

-  **Rosa Schokoladenparfait «Ruby»** 13
mit Waldbeeren und Vanille
begleitet von Sauerkirschkompott mit Tonkabohne

-  **Veganes Schokoladen-Vanille-Dessert im Glas** 13
mit Kokos - Caramelsauce

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

-  **Der Klassiker aus Dänemark** 12
Bourbon - Vanille
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

-  **Roter Turm** 12
Sauerkirschkompott mit Tonkabohne,
Fior di Latte Glace, Caramel Coulis und Schlagrahm

-  **Heidelbeer-Schwips** 13
Aufgeschlagenes Heidelbeersorbet
aufgespritzt mit Blue Curaçao

ECHE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

Glace

Amaretto
Caramel mit Fleur de Sel
Schokoladen-Erdnuss
Bourbon - Vanille
Weisser Kaffee
Fior di Latte

Sorbet

Heidelbeere
Grapefruit

Kugel 3.90
mit Rahm + 1.50

Allergene und Intoleranzen

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene und Lebensmittel, die Intoleranzen hervorrufen können.

 Vegetarisch

 Vegan

