



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 Dörig & Brandl AG in Schlieren und Merat. 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** 12
mit Federkohlchips

SALAT

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

MUSCHELN

Miesmuscheln (FR/ IT/ NL)

mit Zwiebeln, Knoblauch & mediterranen Kräutern
an Weisswein-Rahmsauce

Vorspeise 19
Hauptgang 30

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 30

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-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.

Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout 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 31

mit Kürbiswürfeln, Marroni, Spinat und Hirtenkäse

Ravioli mit Steinpilz-Frischkäsefüllung 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'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 Lachsfilet an Safranschaum** 39
serviert auf Risotto mit Kürbis, Federkohl und Rosmarin

Unser Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch ékosysteme belastet. Dank der geschlossenen Kleislaufanlage gibt es kein Fischentkommen und es müssen keine Meeresflora und -fauna schädigende Chemikalien oder Antibiotika eingesetzt werden. Dies ist die aufwendigste Art von Aquakultur, aber ressourcenschonend; es reduziert das Frischwasser auf 2%.

DESSERT

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

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

Glace

Bacio (Schoko/Haselnuss)

Zimt

Haselnuss

Pistazie

Bourbonvanille

Weisser Kaffee

Fior di Latte e Amarena

Sorbet

Blutorangen und Birnen

Kugel 3.9
mit Rahm + 1.5

