



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 11
mit einem Hauch Vanille, Basilikumpesto und Himbeerpulpe

Gartenkresse Suppe 15
mit Ingwer, Melonen Perlen
und gebratene Crevette (CH)

SALAT

 Saisonaler Blattsalat 9

 Gemischter Saisonsalat 11

 Grosser gemischter Sommersalat 25

FIT UND GESUND

Mellinger Marktsalat und Melonenschnittz
dazu hausgemachte Kräuterbutter

 mit hausgemachtem Linsenburger 30
mit saftiger Pouletbrust (CH) 32
mit Schweizer Forellenfilets 39
mit Wiener Kalbsschnitzel (CH) 43
mit Entrecôte (CH) 42

SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

Als Vorspeise oder als Hauptgang

| | |
|--|---------|
| Salatvariation | 21 / 31 |
| mit Riesencrevetten (CH), rosa Grapefruit - Filets, Melone und Gurken an Thousand - Island Sauce | |
| Caesar's Salad | 20 / 30 |
| mit marinierten Pouletbruststreifen (CH), Speck (CH) und knusprigen Brotcroûtons an leichtem Sprinz - Käsedressing | |
| Vitello Tonnato | 21 / 31 |
| Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch (CH) an Thunfischsauce, Kapernäpfel und Oliven | |
| Rinds - Tatar (CH) | 20 / 30 |
| serviert mit Toastbrot und Butter | |
|  Tatar aus Ackerbohnen | 18 / 28 |
| serviert mit Toastbrot und feinstem Olivenöl | |
| Aargauer Crevetten-Tatar | 22 / 33 |
| serviert mit Toastbrot und Butter | |
| Gebratener Pulpo (ESP) | 20 / 30 |
| mit Knoblauch, serviert auf Rucola mit Sweet Chili Sauce | |

VEGETARISCH / VEGAN

Sämiges Risotto Ferron / vegetarisch oder vegan 30

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 33

mit Babaganoush auf roter Peperonisauce und Rucola

Mellinger Marktsalat und Melonenschnitz 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 31

verfeinert mit griechischem Olivenöl,
Rucola, Oliven, Kapernäpfel und Fetakäse

Mango - Ricotta - Ravioli 30

an Basilikum Schaum mit Blaumohn

Spaghetti Roter Turm 33

mit Rindfleischwürfeln (CH), Chorizo - Salami (ESP) und Pilzen,
in leichtem Tomatenrahm

FLEISCH







- Roter Turm 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 hausgemachten Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup
- Rinds-Entrecôte Tagliata (CH)** 42
serviert auf jungen Rosmarin Kartoffeln, mit Cipolotti, konfitierten Cherry Tomaten und Basilikum Pesto

FISCH



- Schweizer Forellenfilets an Basilikum - Mohnsauce** 39
serviert auf Tomatengnocchi und konfierten Cherry Tomaten

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.

DESSERT

-  **Erdbeerparfait gespickt mit Meringue** 13
und einem Hauch von Zitronengras
begleitet von Aprikosen - Vanille - Kompott
-  **Ananas - Schwips** 13
aufgeschlagenes Ananassorbet aufgespritzt mit Malibu
-  **Weisses 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 Aprikosenkompott mit Joghurt-Waldbeerglace,
fruchtiges Himbeer - Coulis und Rahm
-  **Veganer Sommertraum** 12
Luftiges Zitronenmousse im Glas mit Vanille-Crème-fraîche

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO

-  **Glace**
Bourbonvanille, Weisses Eiskaffee, Joghurt-Waldbeerglace,
Joghurt - Aprikose, Weisse Schokolade, Stracciatella
-  **Sorbet**
Himbeere, Ananas
- Kugel 3.9
mit Rahm + 1.5

