

AUFGETISCHT

Eine Plattform für vergessene Gemüse

Restaurant Roter Turm, Baden

WIRSING, PORTULAK oder gelbe Randen – diese Gemüsesorten trifft man fürwahr nicht mehr auf jeder Menükarte an. Das Restaurant Roter Turm in Baden gibt diesen fast vergessenen Gewächsen wieder eine Plattform. Da werden der Wirsingsalat mit Birnenschnitzen und Gorgonzolaflocken (Fr. 12.–) oder gelbe Randen mit Marroni und Zimt-Kartoffelgnocchi (Fr. 26.–) serviert. Beides überrascht in der Kombination, schmeckt aber vorzüglich. Das Cordon bleu vom Kalb mit Frischkäse, Rohschinken und handgeschnittenen Frites (wo gibts das noch?) für Fr. 38.– überzeugt ebenfalls. Nur das Lebkuchen-Mousse auf Zwetschgen-Marroniragout (Fr. 11.–) war für unseren Geschmack etwas zu süss.

Auch sonst ist manches ein bisschen anders im «Roten Turm» unter der umsichtigen Leitung von Marlen Lüscher. Er ist nicht nur Ort für Speis und Trank, sondern auch Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Das freilich spürt man als Gast nicht, da wird auf höchste Qualität gesetzt mit weitgehend frisch zubereiteten, möglichst lokalen Produkten – ganz nach guter Slow-Food-Manier. SILVIA SCHAUB



Marlen Lüscher, Geschäftsführerin im Restaurant Roter Turm, Rathausgasse 5, 5400 Baden. Tel. 056 222 85 25, www.restaurant-roterturm.ch. Geöffnet: Mo–Sa 9–24 Uhr, So nach Vereinbarung.

KÜCHE Fantasievolle saisonale Küche mit oft wenig bekannten Produkten

SERVICE Angenehm, umsichtig

AMBIENTE Modernes, zurückhaltendes Interieur

PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptgänge ab Fr. 25.–