



essen und trinken

restaurant roter turm

# Der Rote Turm ein Restaurant mit sozialem Auftrag

Schwungvoll, kreativ und herzlich,  
ein Restaurant mit sozialem Auftrag.

Tafeln, feiern, Gespräche bis in die Nacht.  
Der Rote Turm - wo sich Menschen begegnen.

Sich ausgewogen ernähren, auch fleischlos,  
den natürlichen Jahreszyklus respektierend,  
abwechslungsreich, saisonal und phantasievoll,  
das ist unser Gedanke. Gepflegt wird eine frische  
„Fusion - Küche“,  
Essen ist eine Energieexplosion - es regt an  
und inspiriert, dabei werden wir auf eine Reise gehen  
und Geschmacksrichtungen kennenlernen, die den  
Gaumen stimulieren und zu weiteren Entdeckungen  
ermutigen.

Der Rote Turm erfüllt viele Zwecke: Zum einen als  
Ort für Speis und Trank, zum andern als Arbeitsplatz,  
an dem wir viel Zeit verbringen und uns wohlfühlen  
möchten. Das schlägt sich nieder auf die Art und  
Weise wie wir arbeiten. Als wichtigstes ist das  
Restaurant Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte  
Menschen. Intensiv betreut, aber in einem  
marktwirtschaftlichen Betrieb, werden sie ins  
normale Berufsleben zurück geführt. Trägerin ist die  
Stiftung "Pegasus" für die Eingliederung psychisch  
behinderter Menschen, Aargau.

Vorallem aber soll das Restaurant ein Ort sein,  
in welchem dem Genuss lebendiger Speisen und  
ausgesuchter Getränke gefrönt werden kann.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Freude  
und Genuss.

**hinter den töpfen;**  
felix pente, nadja hoffer, manuela keller, jasmína milivojevic, marcel kunz, selverani srimohan,  
robert fuhrmann, virginia musioki, thomas peterhans, dominik huser

alle Preise verstehen sich inkl. 7.6% MwSt design,foto,gestaltung Fp. 06.2009

Heute aus dem Suppentopf	9.5
Gazpacho Andaluse	9.5
Spicy Tomato Shot	6.5
Gemischter Blattsalat	9.5
Gemischter Saisonsalat	10.5
Sommersalat mit Orechiette, Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Kräutern.....	15.5
Vitamine - Platte mit Rote Bete Dipp Salate, Radicchio, Karotten, Sprossen, Stangensellerie.....	15.5
Ceasers Salade mit mariniertem gegrillten Hähnchenbrustfilet(CH)	18.5
Gemüsesalat im Knusperkörbchen mit Sonnenblumenkernen	16.5
Griechischer Salat mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Feta	16.5
Tomaten - Turm mit Basilikum, Mozzarella, mariniert mit feinstem Olivenöl, Pinienerne und Balsamico	15.5
Bunter Sommerwurstsalat (CH) mit Lyoner und Greyerzer...	15.5
Zweierlei Melone mit Muotataler Urwaldschinken (Schwyz)	17.5
Vitello Tonnato (CH) mit sämiger Thonsauce, Kapern, Oliven.....	17.5
Bruschette (geröstete Brotscheiben) 5Stk. - Tapenade (Oliven-Sardellenpaste) - Tomenade (Paste aus getrockneten Tomaten...) - Tomatenwürfel und Knoblauch - Sprossen und Parmesan - Ruccola und Gorgonzola	12.5

RISOTTO verde (der Grüne, mit Pesto, Tomatenragout und Olivenöl)	24
RISOTTO pomodoro (der Saisonale, mit Tomaten, Zucchini und Sommerschwämmen)	26
RISOTTO giallo (der gelbe, mit Artischocken und Safran)	24
RISOTTO "felice" (der Spezielle, mit rosa gebratener Entenbrust(E), Rosmarin und Cognac)	29
RISOTTO ai funghi (der Pilzige, mit Steinpilzen, Champignons und Pfifferlingen)	26
RISOTTO "torro rosso" (der Hauseigene, mit Feigen, Mandeln, Fenchel, Marsala und Ziegenkäse)	25
Spaghetti „Roter Turm“ (mit Rindshuftwürfeln(CH), Chorizo(E) und Pilzen in Tomatenrahm)	26
Spaghetti „Pegasus“ (mit Pouletstreifen(CH), Curry und Rahm)	25
Spaghetti „Leon“ (mit frischen Sommerschwämmen, Kirschtomaten und Rahm.....schon probiert?)	24
Gratin von Tomatenspätzli und sommerfrischem Blattspinat	24
Lauch - Zucchini - Curry mit Hafer - Kokoskugeln	24
Römische Gnocchi mit Petersiliencreme	24
Kotelette von der Seeforelle(N) mit Ratatouille und Kartoffelpüree auf Rosmarinschaum	29.8
Rindsentrecôte(CH) „Turm“ 140gr. / 200gr. unser Haus-Entrecôte, unsere Butter, unsere hausgemachten Frites	29.4 / 39
Pochiertes Poulardenbrüstchen(CH) mit Rhabarber- Chutney und asiatischem Reis	28
Marinierte Schweinskotelettes(CH) vom Grill gebratener Aubergine, neuen Kartoffeln und Peperoni- Concassée	28
Aprikosencrumble mit Vanille - Eis	10
Ingwer - Panna - Cotta im Einmachglas mit warmen Sommerbeeren	10
Himbeerparfait - Eis mit Sauerrahmsauce und Beerencoulis	10
Erdbeer - Tiramisu	11
Beerengratin mit Vanille - Eis	11

südhaltig süss

Liebe Gäste, Freunde, Mitarbeiter und Lieferanten, liebe Menschen.  
Nun habe ich fast 6 Jahre die Geschicke des Turms geleitet und gelenkt, unzählige schöne und freudige Momente erlebt, alle meine Mitarbeiter auf ihrem Weg begleitet und unzählige Gäste verwöhnt, bekocht und gewonnen...Schön war's!  
**gedanken**

Ohne meine Mitarbeiter wäre Dies alles nicht möglich gewesen, ihnen gebürt ein ganz grosses Dankeschön.

Für mich ist an der Zeit zu neuen Ufern aufzubrechen, neue Ideen und Träume zu verwirklichen, Zeit und Land zu gewinnen. Meine junge Familie braucht mich und Hand auf Herz; Was gibt es schöneres als heranwachsende Kinder und all die dazugehörenden Geschichten... Ich freu mi!

Vielen vielen Dank für Ihre Treue und die Genussbereitschaft, die Geduld und Ihr Dasein. Ohne Sie hätte alles nur halb so viel Spass gemacht.

Aber natürlich, der Turm lebt weiter und ich wünsche Euch allen viel Glück und Freude und freu mich auf ein Wiedersehen...als Gast.

Felix Pente

## cortis weintipp

Immer fein:  
**Cortis Cuvée Maison Rouge 2007** 5.5 / 41  
Michel Boven, Chamoson VS/Corti  
Pinot Noir/Gamay aus alten Reben  
Fruchtig, fein, verspielt  
2006 zum schönsten Döle des Wallis gewählt!

**Cortis Cuvée Maison Blanc 2007** 5.5 / 41  
Michel Boven, Chamoson VS/Corti  
Chasselas aus alten Reben, veredelt mit 8% Sylvaner  
Schöne Mineralität, feine Blüten und Aprikosennoten, mündig  
Fröhlicher Apéro- und Vorspeisenwein

Knackig!  
**Extase 2008** 7 / 45  
Daniel Sulliger aus Chouilly, GE, Assemblage Cortis.  
Cassis, Honig und Melonen mit extasischer Frische.

Würzig!  
**Merlot la Scoperta 2008** 6.5 / 44  
Enrico Trapletti TI  
Die Fassauslese von Enrico trapletti und Daniele Corti, überzeugt durch kräftige Fruchtnoten und schöne Struktur. ein idealer Essensbegleiter

Freiwillig!  
**Cortis Cuvée Royale 2008** 8.5 / 59  
Excellent, was uns da das Domaine Cornulus aus Saviese wieder gezaubert hat: ein Assemblage aus Humagne rouge, Syrah und Pinot Noir. Füllig und würzig, ein Wein mit Tiefgang...

Lieferanten:  
Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz bei der Metzgerei Felchlin in Wettingen und der Heinzer Metzgerei aus dem Muotathal.

Für frisches Gemüse, die grünen Stangen und die roten Tomaten ist Thomas Obrist aus Dättwil zuständig.

Der Risottoreis kommt aus Verona, von der Reismühle Ferron.

Die Fische beziehen wir bei Bianci in Zurigo.

monatsweintipp