



roter
turm

restaurant bar bistro

SPEISEKARTE

DER ROTE TURM
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 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.

UNSER TEAM freut sich, Sie bei uns kulinarisch Willkommen zu heissen & wünscht EN GUETE.

LIEFERANTEN:

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich bei der Metzgerei Müller, Baden. Fische und Krustentiere beziehen wir über Dyhrberg, Balsthal. Die frische Pasta und das Brot wird in unserer Nahrungsmittel Produktionswerkstatt bei TRINAMO AG in Aarau hergestellt. Für Obst und Gemüse ist die Firma Jehle Gastro AG, Mellingen zuständig. 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.

Täglich, ausser Sonntag, von 9 bis 24 Uhr geöffnet.

SUPPE

SUPPE DES TAGES 9

SAUERKRAUT - SUPPE 12
MIT PROSECCO UND SPECKPFLAUMEN - SPIESS (CH)

ROTE THAICURRY - SUPPE 12
MIT KOKOSNUSSMILCH
UND CREVETTEN - SPIESS (BIO VIETNAM)

RAFFINIERT EINSTIEGER

LAUWARMER PAK - CHOI SALAT 12
MIT CRANBERRIES
AN KOKOS - PASSIONSFRUCHTDRESSING

NÜSSLISALAT AN ORANGEN - ZIMTDRESSING 13
MIT GEBRATENEN SPECKPFLAUMEN (CH)

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

SAISONALER BLATTSALAT 9

GEMISCHTER SAISONALAT 10

MUSCHELN

Die Muschelsaison hat gestartet. 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.

MIESMUSCHELN (NL) MATROSEN ART
MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, MEDITERRANEN
KRÄUTERN, WEISSWEIN & TOMATENSAUCE

VORSPEISE 17.5

HAUPTGANG 28.5

FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

SÄMIGES RISOTTO 27
VERFEINERT MIT ORANGEN, MARONI, BIRNEN,
WINTERSPINAT UND FRISCHEM ROSMARIN

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.

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI VOM WINTERSPINAT 27
MIT SHIITAKEPILZEN, KÜRBIS, CHIA
UND KOKOSNUSSMILCH

BELUGA LINSEN 27
MIT BIRNEN, GORGONZOLA UND GOJI BEEREN
AN RAHMSCHAUM MIT BAUMNÜSSEN UND RUCOLA

HAUSGEMACHTE PASTA

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

ZIMT - KARTOFFEL - GNOCCHI 27
AN LEICHTER WEISSWEINSAUCE
MIT ROTKABIS, PAK - CHOI UND ORANGEN

QUITTEN - RICOTTA - RAVIOLI 28
GESCHWENKT IN RANDEN - MOHNSAUCE
UND FRITTIERTEM RUCOLA

UNSER KLASSIKER

SPAGHETTI ROTER TURM 29
MIT RINDFLEISCHWÜRFELN ^(CH), CHORIZO - SALAMI ^(ESP)
UND PILZEN, IN LEICHTEM TOMATENRAHM

FISCH

Über die Hälfte der weltweit wertvollsten Fischbestände sind entweder überfischt oder werden bis an die Grenzen befischt.

Einhaltung strenger Fangquoten, Minimierung von Beifängen, schonende Fangtechniken. Kriterien, welche uns beim Kauf unserer Fische wichtig sind.

GEBRATENE SAIBLING - FILETS 35
AUF ZITRONEN - REIS
SERVIERT MIT GRÜNEM KRÄUTER - BOUQUET

GEBRATENE RIESENCREVETTEN (BIO VIETNAM) 36
AN RANDEN - MOHN - SCHAUM
SERVIERT AUF BELUGA LINSEN VERFEINERT
MIT KOKOSMILCH DAZU FRITTIERTER RUCOLA

FLEISCH

GEBRATENE ENTENBRUST (FR) 35
AN CASSIS - JUS
AUF ROTKABIS - MARONI BEET
SERVIERT MIT ZIMT - GNOCCHI

SCHWEINSFILET (CH) GEFÜLLT MIT DATTELN 37
AN JUS DAZU RISOTTO MIT ORANGEN, MARONI,
BIRNEN, WINTERSPINAT UND FRISCHEM ROSMARIN

GESCHMORTES KANINCHEN (CH) 36
VOM REGIONALEN BAUERNHOF
AN LEICHTER VANILLE - KÜRBISSAUCE
DAZU SPÄTZLI VOM WINTERSPINAT

CORDON BLEU VOM KALB (CH) 40
GEFÜLLT MIT EINER FARCE AUS FRISCHKÄSE,
ROHSCHINKEN (CH) UND ROSMARIN
BEGLEITET VON HANDGESCHNITTENEN FRITES

UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

WINTERLICHES LEBKUCHEN - MOUSSE 12
AUF ZWETSCHGEN - MARONI - RAGOUT
MIT EINEM HAUCH ZIMT

MARONI - PARFAIT 13
MIT WALNÜSSEN UND LEICHTER CHILI - NOTE
BEGLEITET VON WALDBEERENKOMPOTT

LAUWARMES STRACCIATELLA SCHOGGICHÜECHLI 13
SERVIERT MIT HASELNUSS - GLACE
UND HALBGESCHLAGENEM VANILLE - RAHM

GELATI - ICE CREAM - GLACE

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

GLACE: SCHOKOLADE - MINZE, ZIMT, STRACCIATELLA,
HASELNUSS, BOURBON - VANIGLIA
UND WEISSER KAFFEE

SORBET: ZWETSCHGE, BIRNE

KUGEL 3.90

MIT RAHM + 1.50

WEISSES EISKAFFEE 11
AUS EINGELEGTEN KAFFEEBOHNEN UND RAHM
MIT KIRSCH - GÜGS +2

HOT OR NOT 11
BOURBON - VANIGLIA GLACE
MIT WARMEM ODER KALTEM WALDBEERENKOMPOTT

ROTER TURM 12
EINGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT
MIT LEICHTER ZIMT NOTE, HASELNUSSGLACE,
FRUCHTIGES WALDBEER - COULIS UND RAHM

ZWETSCHGENSCHWIPS 13
AUFGESCHLAGENES ZWETSCHGENSORBET
MIT VIEILLE PRUNE
