

A stylized red tower logo consisting of a vertical bar on the right, a horizontal bar at the top, and a vertical bar on the left. The top horizontal bar is wider than the other two. The text 'roter turm' is written in white on the top horizontal bar.

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 werden in unserer Nahrungsmittelproduktion bei TRINAMO AG in Aarau hergestellt. Für Obst und Gemüse ist die Firma Jehle Gastro AG, Mellingen zuständig. Der Risotto Reis 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 8,0% Mehrwertsteuer.

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

## SUPPE

---

SUPPE DES TAGES 9

---

KÜRBIS - KAKISUPPE 11  
MIT FEDERKOHLCCHIPS

---

SAUERKRAUT - SUPPE 12  
MIT GISLIFLUE SCHAUMWEIN UND  
B'SOFFNEN SPECKPFLAUMEN - SPIESS (CH)

---

## RAFFINIERTER EINSTEIGER

---

NÜSSLISALAT MIT TRAUBEN 13  
UND GEBRATENEN EIERSCHWÄMMLI  
AN ZIMT - DRESSING

---

## 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 (FR) MATROSEN ART  
MIT ZWIEBELN, KNOBLI & MEDITERRANEN KRÄUTERN,  
WEISSWEIN & GEMÜSESTREIFEN

VORSPEISE 17.5

HAUPTGANG 28.5

---

## FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

---

SÄMIGES RISOTTO *FERRON* 27  
VERFEINERT MIT TRAUBEN, KÜRBIS,  
WIRZ UND KAKI

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 27  
AN LEICHTER RAHMSAUCE MIT GLARNER SCHABZIGER,  
GOJI BEEREN, KRAUTSTIEL UND GEBACKENER  
ZWIEBELSCHWEIZE

---

## HAUSGEMACHTE PASTA

---

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

KARTOFFEL - GNOCCHI 27  
MIT KÜRBISWÜRFELN, MARONI, WINTERSPINAT  
UND KUHMITZ - HIRTENKÄSE, AN CURRYSCHAUM

---

STEINPILZ - FRISCHKÄSE - RAVIOLI 28  
AN GOJI - CHIA - RAHMSAUCE  
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

---

## UNSER KLASSIKER

---

SPAGHETTI ROTER TURM 29  
MIT RINDFLEISCHWÜRFELN <sup>(CH)</sup>, CHORIZO - SALAMI <sup>(ESP)</sup>  
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 SEEZUNGENFILETS 35  
AUF RISOTTO MIT KAKI,  
KÜRBIS, WIRZ UND TRAUBEN

---

**WILD - AUS HEIMISCHER JAGD, \*JE NACH BEUTE  
SERVIEREN WIR IHNEN REH- ODER HIRSCHFLEISCH**

---

\*PFEFFER (CH) MIT DUNKLER SCHOKOLADE 37  
BEGLEITET VON HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI,  
ROTKRAUT, ROSENKOHL UND MARONI

---

\*WILD SALTIMBOCCA (CH) 41  
AN HOLUNDERJUS  
SERVIERT AUF RISOTTO MIT KAKI,  
KÜRBIS, WIRZ UND TRAUBEN

---

## FLEISCH

---

SCHWEINSFILET (CH) 37  
MIT B'SOFFNEN DÖRRZWETSCHGEN  
IM SPECKMANTEL (CH) AN JUS  
SERVIERT AUF KARTOFFEL - GNOCCHI

---

LAMMKOTELETT (CH) 38  
AN HOLUNDERJUS  
BEGLEITET VON HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI  
UND ROSENKOHL MIT VANILLE

---

RINDSFILET (CH) 43  
ÜBERBACKEN MIT MARONI - ROSMARINKRUSTE  
AN SAFRANSCHAUM  
SERVIERT AUF STEINPILZ-FRISCHKÄSE-RAVIOLI

---

## UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

---

LEBKUCHEN - MOUSSE 12  
DAZU SERVIEREN WIR ZWETSCHGEN - KOMPOTT  
MIT EINEM HAUCH VON ZIMT

---

GRATINIERTER WALDBEEREN 13  
MIT QUARK UND CRÈME FRAÎCHE  
BEGLEITET VON ZIMTGLACE

---

MANDARINEN - VANILLE PARFAIT 13  
VERFEINERT MIT MASCARPONE  
BEGLEITET VON KAKI - DATTELSALAT

---

## GELATI - ICE CREAM - GLACE

---

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

GLACE: WHISKY, ZIMT, WALNUSS,  
BOURBON - VANIGLIA,  
WEISSER KAFFEE, JOGHURT - WALDBEERE

SORBET: KIWI, BLUTORANGE

KUGEL 3.90  
MIT RAHM + 1.50

---

---

VERMICELLES 10  
*TRADITIONELL ABER DOCH ES BEZELI ANDERSCH*  
MIT WALNUSS - GLACE +3

---

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

---

DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK 10  
BOURBON - VANIGLIA  
MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

---

ROTER TURM 12  
EINGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT  
MIT EINEM HAUCH VON ZIMT, WALNUSSGLACE,  
FRUCHTIGES WALDBEEREN - COULIS UND RAHM

---

KIWISCHWIPS 13  
ERFRISCHENDES KIWISORBET  
AUFGESPRITZT MIT CACHACA

---