

SPEISEKARTE



roter
turm

restaurant bar bistro

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 Nahrungsmittelproduktion 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.

SUPPEN

SUPPE DES TAGES 9

FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE 10
MIT VANILLE, RANDENRAHM UND KRESSE

SPINAT - KOKOSCREMESUPPE 12
MIT RIESEN - CREVETTENSPIESS (BIO VIETNAM)

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

SAISONALER BLATTSALAT 9

GEMISCHTER SAISONSALAT 10

RAFFINIERTE EINSTEIGER

ROHER FENCHEL - ORANGENSALAT 11
MIT GETROCKNETEN TOMATEN, KÜRBIS UND RUCOLA
AN WEISSEM BALSAMICO - MOHNDRESSING

FRÜHLINGSSPINAT IM TEMPURATEIG 13
MIT SCHALOTTEN - CHILI - VINAIGRETTE

FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

SÄMIGES RISOTTO *FERRON* 27
VERFEINERT MIT PASSIONSFRUCHT, PACK-CHOI,
MANDARINEN, KOKOSMILCH UND ZITRONENGRAS

EINE SPEZIALITÄT DES RISOTTO-PAPSTES GABRIELE FERRON AUS ISOLA DELLA SCALA IN DER NÄHE VON VERONA. BEI DER GANZEN VERARBEITUNGS-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 MÖRSEANLAGE („PESTELLI“) AUS DEM 17. JAHRHUNDERT, DIE DEN UNBEHANDELTEN REIS NACH DEM TROCKNEN SCHÄLT UND MINIMAL ANPOLIERT. EINE OFFENBARUNG FÜR ALLE RISOTTI - LIEBHABER.

GOA CURRY 27
EXOTISCHE ANANAS, TOFU, INGWER
UND KOKOSMILCH
SERVIERT MIT FALAFEL - SPIESS UND BASMATIREIS

SPINAT - RICOTTA - STRUDEL 27
AUF TOMATENRAHM
SERVIERT MIT GEBRATENEN AUSTERNPILZEN
UND FRÜHLINGSZWIEBELN

HAUSGEMACHTE PASTA

GENIESSEN SIE BEI UNS HAUSGEMACHTE TEIGWAREN. EIN PRODUKT UNSERER INTERNEN NAHRUNGSMITTELHERSTELLUNG, IM HAUPTSITZ DER TRINAMO AG IN AARAU.

LINGUINE MIT ZIEGENKÄSE, GOIJBEEEREN, 26
FARBIGER KRAUTSTIEL, CHIA UND SENFSCHAUM

MASCARPONE - RANDEN - RAVIOLI 28
SERVIERT MIT BRUNNENKRESSE
IN SAFRAN - KRÄUTER - CRÈME FRAÎCHE

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.

PULPO

Auf keinem Dorffest und in keinem echten galicischen Restaurant darf sie fehlen. Keine Frage, das Gericht sieht merkwürdig aus, doch wer einmal auf den Geschmack kommt, wird ganz süchtig nach der gekochten Krake. Übrigens: Pulpo ist kein Tintenfisch, dies wird oft missverstanden, es ist ein Oktopus.

UNSER KLASSIKER

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

FLEISCH

GEBRATENE POULET - INVOLTINI (CH) 36
GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN (CH) UND GROBEM SENF
AUF LAUCHRAHMGEMÜSE
SERVIERT MIT RANDEN - POLENTA

TRANCHIERTES SCHWEINSFILET (CH) 37
MIT RIESENCREVETTEN (BIO VIETNAM)
AUF RANDEN - MASCARPONE - RAVIOLI
MIT SAFRAN - KRÄUTERSCHAUM

RINDSHUFT - MEDAILLON (CH) 38
MIT KRÄUTER - VANILLE - KRUSTE
SERVIERT MIT LINGUINE UND FRÜHLINGSGEMÜSE

SANFT GEGARTES KALBSBÄGGLI (CH) 39
AN ROTWEINJUS MIT AUSTERNPILZE UND CIPOLOTTI
DAZU RUCOLASPÄTZLI UND FRÜHLINGSGEMÜSE

UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

LUFTIGES BAILEYS - MOUSSE 13
SERVIERT MIT PISTAZIENKROKANT

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 14
MIT SESAM UND WEISSEM SCHOGGIKERN
DAZU JOGHURTGLACE

RHABARBER PARFAIT 14
MIT TONKABOHNEN UND HOLUNDERBLÜTEN
DAZU MARINIRTER ORANGENSALAT MIT MINZE

GELATI - ICE CREAM - GLACE

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

GLACE: MILCH - SCHOKOLADE, KARAMELL,
HASELNUSS, BOURBON - VANIGLIA, WEISSER KAFFEE
UND JOGHURT

SORBET: MANDARINE, PASSIONSFRUCHT - MANGO

KUGEL 3.90

MIT RAHM + 1.50

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 ZWETSCHGENKOPF
MIT LEICHTER ZIMTNOTE, HASELNUSSGLACE,
FRUCHTIGES WALDBEER - COULIS UND RAHM

MANDARINENSCHWIPS 13
ERFRISCHENDES MANDARINENSORBET
AUFGESPRITZT MIT MOSCATO D'ASTI
