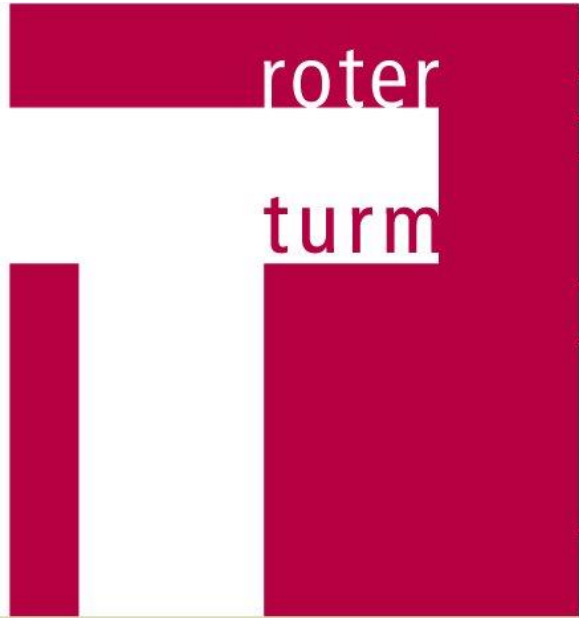


SPEISEKARTE



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 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 8,0% Mehrwertsteuer.

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

## SUPPEN

---

SUPPE DES TAGES 9

---

KALTE KARTOFFEL - AVOCADO SUPPE 11  
MIT CREME FRAÎCHE UND HIMBEERPULPE

---

POULET - KOKOS SUPPE 13  
MIT ANANAS, BASILIKUMPESTO  
UND LACHSFLÜTE

---

## KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

---

SAISONALER BLATTSALAT 9

---

GEMISCHTER SAISONALAT 10

---

GURKEN - TOMATEN SALAT 12  
MIT MELONEN, MOZZARELLA PERLEN  
UND PFEFFERMINZE

---

## SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG

---

SALATSCHÜSSEL 15 / 27

MIT RIESENCREVETTEN (BIO VIETNAM)

ROSA GRAPEFRUIT - FILETS UND AVOCADO  
AN THOUSEND - ISLAND SAUCE

---

CAESAR'S SALAD 15 / 28

MIT MARINIERTEN POULETBRUST STREIFEN (CH),

SPECK (CH) UND KNUSPRIGEN BROCROÛTONS

AN LEICHTEM PARMESANDRESSING

---

THUNFISCH - CARPACCIO 16 / 28

AN RUCOLA PESTO

MIT CRÈME FRAÎCHE , ERDBEEREN UND BALSAMICO

---

VITELLO TONNATO 18 / 30

DÜNN AUFGESCHNITTENES KALBSFLEISCH (CH)

AN THUNFISCHSAUCE, KAPERNÄPFEL UND OLIVEN

---

AARGAUER WASSERBÜFFEL - TARTAR (CH) 18 / 30

SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER

---

## FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

---

SÄMIGES RISOTTO *FERRON* 27  
VERFEINERT MIT NEKTARINEN, MELONEN,  
REIFEN CHERRY TOMATEN UND ZUCCHETTI

---

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.

---

## HAUSGEMACHTE PASTA

---

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

---

GEBRATENE TOMATEN - GNOCCHI 27  
VERFEINERT MIT GRIECHISCHEM OLIVENÖL,  
RUCOLA, OLIVEN, KAPERNÄPFEL UND FETAKÄSE

---

MANGO - RICOTTA - RAVIOLI 28  
MIT THAIBASILIKUM SCHAUM

---

## UNSER KLASSIKER

---

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

---

## FISCH

---

DEN SAIBLING BEZIEHEN WIR AUS DER FISCHZUCHT BREMGARTEN.

EIN KLEINES NATURPARADIES WELCHES SICH NACH DEN BIORICHTLINIEN DER VEREINIGUNG SCHWEIZER BIOLANDBAU ORIENTIERT.

ÜBER 600 EINHEIMISCHE STRÄUCHER, GRÄSER UND BLUMEN UMSÄUMEN DAS UFER VON IDYLLISCH ANGELEGTE BIOTOPEN.

ALLE BECKEN UND DER BACH WERDEN MIT QUELLWASSER GESPIESSEN.

DIE FISCHE WERDEN REIN BIOLOGISCH GEFÜTTERT.

---

IM OFEN GEBRATENER GANZER SAIBLING 37  
AUF BUNTEM SOMMERGEMÜSE  
UND KARTOFFELSCHNITZEN (GARZEIT 30 MINUTEN)

---

## FIT UND GESUND

---

MELLIGER MARKTSALAT

MIT SAFTIGER POULETBRUST (CH) 28

MIT HAUSGEMACHTEM LINSENBURGER 28

MIT WIENER KALBSSCHNITZEL (CH) 39

MIT ENTRECÔTE (CH) 39

## FLEISCH

---

GEBRATENE POULETBRUST (CH) 35  
MIT CREVETTENKERN (BIO VIETNAM)  
SERVIERT AUF RISOTTO MIT NEKTARINEN,  
MELONEN, CHERRY TOMATEN UND ZUCCHETTI  
AN THAIBASILIKUM SCHAUM

---

ECHTES WIENERSCHNITZEL VOM KALB (CH) 39  
MIT HANDGESCHNITTENEN FRITES  
UND HAUSGEMACHTEM KETCHUP

---

ENTRECÔTE TAGLIATA (CH) 39  
SERVIERT AUF JUNGEN ROSMARIN KARTOFFELN,  
MIT CIPOLLOTTI, KONFITIERTEN CHERRY TOMATEN  
UND RUCOLA PESTO

---

## UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

---

AVOCADO - VANILLECREME 12  
SERVIERT MIT BEEREN UND CRÈME FRAÎCHE

---

ERDBEERPARFAIT GESPICKT MIT MERINGUE 13  
UND EINEM HAUCH VON ZITRONENGRAS  
BEGLEITET VON APRIKOSEN - VANILLE - KOMPOTT

---

MELONEN -SCHWIPS 13  
AUFGESCHLAGENES MELONENSORBET  
AUFGESPRITZT MIT ROTEM VODKA

---

## GELATI - ICE CREAM - GLACE

---

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO,  
AUF KÜNSTLICHE KONSERVIERUNGSTOFFEN UND  
FARBSTOFFEN WIRD BEWUSST VERZICHTET

GLACE: SCHOKOLADE, VANIGLIA, KOKOSNUSS,  
JOGHURT - WALDBEEREN, WEISSES EISKAFFEE,  
ERDBEERE

SORBET: MELONEN, HIMBEERE

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  
MIT BANANEN - ALIAS BANANENSPLIT +2

---

ROTER TURM 12  
EINGEMACHTES APRIKOSENKOMPOTT  
MIT JOGHURT - WALDBEERGLACE,  
FRUCHTIGES MANGOCOULIS UND RAHM

---

SOMMERTRAUM 12  
HIMBEEREN - UND MELONENSORBET  
MIT SOMMERLICHEN FRÜCHTEN

---

KOKOSNUSS TRIFFT ANANAS 12  
ANANASSALAT MIT FRISCHER MINZE  
KOKOSNUSSGLACE UND RAHMHAUBE

---