



ROTERTURM BADEN
restaurant | bar | bistro

LUNCH IM ROTEN TURM FREITAG, 03. MAI 2024

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir wünschen EN GUETE!

Spinat - Linsensuppe oder bunter Maissalat 5

Unsere heutigen Hauptgänge, inklusive Suppe oder Salat

- I. Gebratenes St.Petersfischfilet an Trauben - Grappasauce 25
begleitet von Widreis und Lattichgemüse mit Peperoni
- II. In Salzkruste gegarte Randen mit Grünkern, Chili, 23
Kokosmilch und Cherrytomaten

Roter Turm Frühlings - Hit

Schweins - Geschnetzeltes an Kümmelsauce< 19.5
begleitet von Randen - Mohnpolenta

Veganer Pasta Teller

Penne an Kokos - Rucolasauce mit zweifarbigen Rüebliwürfeli 17.5
und Blaumohn Samen

SALAT-VARIATIONEN

Blattsalat mit marinierten Orangen, Kürbis und Chia, an Hausdressing

Vegetarisch: mit gebackenen Indian Onion Bahjjs 22

Fleisch: Pouletbrust-Streifen mariniert mit Mamma Afrika 24

und zum Schluss die kleine, süsse Versuchung

Wir bieten Ihnen unsere Menus auch im Take-Away-Service an

LIEFERANTEN UND DEKLARATION:

Das Fleisch beziehen wir bei der Metzgerei Müller in Baden, Merat oder bei Traitafina in Lenzburg. Fische beziehen wir über Dyhrberg, Balsthal. Wir legen grossen Wert auf Schweizer Fleisch und Fisch, sollten wir auf eine andere Herkunft ausweichen müssen, oder handelt es sich um Meeresfische oder Krustentiere, wird dies vermerkt.

Die frische Pasta und das Brot werden in unserer Nahrungsmittelproduktion in Aarau hergestellt. Für Obst und Gemüse ist die Firma Jehle Gastro AG aus Mellingen zuständig.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Schweizer Franken