



## LUNCH IM ROTEN TURM

**DONNERSTAG, 11. OKTOBER 2018**

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

**SCHWARZER QUINOA - SALAT ODER RASSIGE SÜSSKARTOFFELSUPPE** 5

---

unsere heutigen Hauptgänge, inklusive Suppe oder Salat.

**/ TRUTHAHNRAGOUT AN GROBER SENFSAUCE**  
**DAZU WILDREIS, ERBSLI UND RÜEBLI** 24

**// NUDELN MIT BASILIKUM - PESTO,**  
**FETA, CHERRY - TOMATEN, OLIVEN UND ZUCCHETTI** 22

**Roter Turm Hit**

**PENNE AN RASSIGER TOMATENSAUCE**  
**SERVIERT MIT POULETSTREIFEN UND OLIVEN** 18.50

---

knackige Salatvariation

**BLATTSALAT MIT FEIGEN, KÜRBISWÜRFEL UND CHIA, AN HAUSDRESSING**

**VEGETARISCH: MIT GEBACKENEN MINI ARANCINIS** 21

**FLEISCH: MIT POULETBRUST - STREIFEN MARINIERT MIT MAMMA AFRIKA** 23

---

und zum Schluss die kleine, süsse Vollendung

### **LIEFERANTEN UND DEKLARATION:**

Das Fleisch beziehen wir bei der Metzgerei Müller in Baden oder bei Gastrometzg in Zürich. 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 wird 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.

Restaurant Roter Turm | Rathausgasse 5 | 5400 Baden | 056 222 85 25