



## LUNCH IM ROTEN TURM FREITAG, 9. NOVEMBER 2018

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

**CURRYCRÈME - SUPPE ODER SELLERIE - APFELSALAT** 5

---

unsere heutigen Hauptgänge, inklusive Suppe oder Salat.

**/** **GEBRATENE ZANDERFILETS<sub>(AT)</sub> AN WEISSWEINSAUCE MIT ROSA SCHOGGI  
DAZU KARTOFFELSTAMPF MIT KURKUMA UND MOHN, BLATTSPINAT** 24

**//** **GESCHMORTER KÜRBIS MIT OLIVENÖL UND ROSMARIN  
SERVIERT MIT BUNTEM COUS COUS UND DIPSAUCE** 22

**Roter Turm Hit**

**RAUCHWÜRSTLI AUF RAHMSAUERKRAUT  
BEGLEITET VON KARTOFFEL - KROKETTEN** 18.50

---

knackige Salatvariation

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

**VEGETARISCH: MIT LINSEN - QUINOABALLS MIT JOGHURTFÜLLUNG** 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