



## LUNCH IM ROTEN TURM FREITAG, 14. DEZEMBER 2018

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

**BUNTER COUS - COUSSALAT ODER BODENKOHLRABI - SUPPE** 5

---

unsere heutigen Hauptgänge, inklusive Suppe oder Salat.

**/ EGLI<sub>(RUS)</sub> - KNUSPERLI IM BIERTIG GEABACKEN**  
**SERVIERT MIT SCHNITTLAUCH - KARTOFFELN UND QUARKDIP** 24

**// PENNE AN TOMATENSAUCE MIT SCHWARZEN OLIVEN,**  
**KAPERN, SPINAT UND BASILIKUM PESTO** 22

**Roter Turm Hit**

**SCHWEINSRAGOUT AN KRÄUTERRAHMSAUCE DAZU BUNTER WILDREIS** 18.50

---

knackige Salatvariation

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

**VEGETARISCH: MIT GEMÜSEBALLS** 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