



## LUNCH IM ROTEN TURM

**SAMSTAG, 12. JANUAR 2019**

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

zur Einstimmung empfiehlt die Küche

**SAISONALE SUPPE ODER GRÜNER BLATTSALAT** 5

---

unsere heutigen Hauptgänge, inklusive Suppe oder Salat.

**/** **POULETBRUST - GESCHNETZELTES AN GINRAHMSAUCE MIT HONIG**  
**BEGLEITET VON POLENTA UND SAISONALEM MARKTGEMÜSE** 24

**//** **HAUSGEMACHTE STEINPILZ - RICOTTA RAVIOLI** 28  
**AN RAHMSAUCE MIT GOJIBEEREN, CHIA UND GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGE**

**///** **SPAGHETTI ROTER TURM MIT RINDSHUFTWÜRFEL** 29  
**CHORIZOSALAMI (ESP) UND PILZE IN TOMATENRAHM**

**Roter Turm Hit**

**KALBSBRATWURST AN ZWIEBELSAUCE**  
**SERVIERT MIT RÖSCHTIKROKETTEN** 18.50

---

knackige Salatvariationen

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

**VEGETARISCH: MIT FALAFEL** 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