



LUNCH IM ROTEN TURM

SAMSTAG, 16. MÄRZ 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.

**/ BÄRLAUCH SCHWEINSHALSSTEAK AUF EIERSCHWÄMMLISAUCE
DAZU WILDREIS UND COCO BOHNEN** 24

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

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

Roter Turm Hit

**KALBS - POJARSKI AN PFEFFERRAHMSAUCE
BEGLEITET VON KNUSPRIGEN RÖSTIKROKETTEN** 18.50

knackige Salatvariationen

BLATTSALAT MIT ORANGE, KÜRBISWÜRFEL UND CHIA, AN HAUSDRESSING

VEGETARISCH: MIT TRÜFFEL - MOZZARELLA BÄLLCHEN 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