

A stylized red graphic of a tower or building. It consists of a vertical bar on the right, a horizontal bar at the top, and a smaller vertical bar on the left. The text 'roter turm' is written in white on the horizontal bar.

roter
turm

restaurant bar bistro

SPEISEKARTE

DER ROTE TURM
TAFELN. FEIERN. GESPRÄCHE.
WO SICH MENSCHEN BEGEGNEN.

EIN RESTAURANT MIT SOZIALEM AUFTRAG.

Der Rote Turm erfüllt verschiedene Aufgaben. Zum einen ein Ort für Speis und Trank, zum anderen ein Arbeitsplatz und Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Intensiv begleitet, aber in einem marktwirtschaftlichen Betrieb, werden sie ins Berufsleben zurückgeführt. Trägerin ist TRINAMO AG in Aarau für die Eingliederung leistungsbeeinträchtigter Menschen.

Sich ausgewogen ernähren, den natürlichen Jahreszyklus respektierend, abwechslungsreich, saisonal, regional und fantasievoll, das ist unser Gedanke.

Wir verzichten weit möglichst auf Fertigprodukte. Dies ermöglicht einerseits, unseren Mitarbeitenden eine angemessene Quantität an Arbeitsauslastung zu gewährleisten, andererseits unseren Gästen ein marktfrisches Angebot zu bieten.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

UNSER TEAM freut sich, Sie bei uns kulinarisch Willkommen zu heissen & wünscht EN GUETE

LIEFERANTEN:

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich bei Metzger Müller, Baden. Fische und Krustentiere über Dyhrberg, Balsthal. Obst und Gemüse bei Jehle Gastro AG in Mellingen

Die frische Pasta und das Brot wird in der Nahrungsmittelproduktion bei TRINAMO AG in Aarau hergestellt. Der Risottoreis aus Isola della Scala wird von Vini Sacripanti Wettingen geliefert.

DER ROTE TURM IST DONATOR VON SLOW FOOD

Slow Food möchte dem Fast Life und Fast Food entgegen wirken und verhindern, dass lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten.

Slow Food setzt sich weltweit und lokal dafür ein, den unschätzbaren Wert unseres kulinarischen Erbes zu erhalten. Essen soll gut sein, dann ist es ein Genuss. Es soll auf saubere Art und Weise hergestellt werden, die der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere und unserer Gesundheit Sorge trägt. Und letztlich sollen die Produzenten eine faire Bezahlung und Anerkennung für ihre Arbeit erhalten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

Täglich, ausser Sonntag, von 9 bis 24 Uhr geöffnet.

SUPPE

SUPPE DES TAGES 9

ST. GALLER KARTOFFEL SUPPE MIT HOLUNDER 12
MIT EINER KURKUMA - MOHNHAUBE
SERVIERT MIT EINEM TOFUSPIESS

GELBE RANDEN - SPINAT SUPPE 13
MIT EINEM HAUCH CURRY
BEGLEITET VON EINEM CREVETTENSPIESS (VIETNAM)

RAFFINierter EINSTEIGER

LATTICHSALAT 14
MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS,
BIRNE UND SPECK
AN GRANATAPFEL - VANILLEDRESSING

MASCARPONE - RANDEN – RAVIOLI 17
MIT MÖNCHSBART
AN SAFRAN - KRÄUTERSAUCE

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

SAISONALER BLATTSALAT 9

GEMISCHTER SAISONALAT 10

MUSCHELN

Die Schalentiere haben in unseren Breiten in den Monaten September bis April Saison.

Hinter der Regel, Muscheln nur in Monaten mit dem Buchstaben R im Namen zu essen, steckt eine alte Empfehlung. In den Monaten mit dem Buchstaben R laichen die Muscheln nicht, ihr Fleisch ist dann prall und aromatisch.

MIESMUSCHELN (FR) MATROSEN ART
MIT ZWIEBELN, KNOBLI & MEDITERRANEN KRÄUTERN,
WEISSWEIN & GEMÜSESTREIFEN

VORSPEISE 17.5

HAUPTGANG 28.5

FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

SÄMIGES RISOTTO *FERRON* 28
VERFEINERT MIT PASSIONSFRUCHT, PACK - CHOI,
MANDARINEN, KOKOSMILCH UND ZITRONENGRAS

Eine Spezialität des Risotto - Papstes Gabriele Ferron aus Isola della Scala in der Nähe von Verona. Bei der ganzen Verarbeitung wird Tradition und Qualität sehr gross geschrieben. Die Familie Ferron beherrscht auf höchst traditionelle Art seit über fünf Generationen den Anbau von Reis. Sie betreibt noch heute eine wassergetriebene Mörseranlage („pestelli“) aus dem 17. Jahrhundert, die den unbehandelten Reis nach dem Trocknen schält und minimal anpoliert. Eine Offenbarung für alle Risotti - Liebhaber.

GOA CURRY 30
EXOTISCHE ANANAS, TOFU, INGWER
UND KOKOSMILCH
SERVIERT MIT FALAFEL - SPIESS UND BASMATIREIS

HAUSGEMACHTE PASTA

Geniessen Sie bei uns hausgemachte Teigwaren. Ein Produkt unserer internen Nahrungsmittelherstellung, im Hauptsitz der TRINAMO AG in Aarau.

KARTOFFEL - SPINAT - GNOCCHI 28
MIT ZIEGENKÄSE, GOJIBEEREN, FARBIGEM KRAUTSTIEL
UND CHIA, AN SENFSCHAUM

MASCARPONE - RANDEN - RAVIOLI 28
MIT MÖNCHSBART
AN SAFRAN - KRÄUTERSAUCE

UNSER KLASSIKER

SPAGHETTI ROTER TURM 30
MIT RINDFLEISCHWÜRFELN ^(CH), CHORIZO - SALAMI ^(ESP)
UND PILZEN, IN LEICHTEM TOMATENRAHM

FISCH

Über die Hälfte der weltweit wertvollsten Fischbestände sind entweder überfischt oder werden bis an die Grenzen befischt.

Einhaltung strenger Fangquoten, Minimierung von Beifängen, schonende Fangtechniken. Kriterien, welche uns beim Kauf unserer Fische wichtig sind.

GEBRATENES SCHWEIZER LACHSFILET 39
AN SAFRAN - KRÄUTERSCHAUM
AUF RISOTTO MIT PASSIONSFRUCHT, PAK - CHOI,
MANDARINEN, KOKOSMILCH UND ZITRONENGRAS

Unser Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Der Lachs ist nicht nur frischer, gesunder und nachhaltiger, er schmeckt auch besser. Dank der geschlossenen Kreislaufanlage gibt es kein Fischentkommen und es müssen keine Meeresflora und -fauna schädigende Chemikalien oder Antibiotika eingesetzt werden. Die Technologie der geschlossenen Kreislaufanlagen ist die aufwendigste Art von Aquakultur, aber besonders ressourcenschonend; es reduziert den Bedarf an Frischwasser auf 2%.

FLEISCH

SCHWEINSFILET ^(CH) UND CREVETTEN ^(VIETNAM) 38
AUF RANDEN - MASCARPONE - RAVIOLI
MIT SAFRAN - KRÄUTERSCHAUM

POULET INVOLTINI ^(CH) 37
GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN ^(CH) UND GROBEM SENF
AUF LAUCH - RAHMGEMÜSE UND RANDENPOLENTA

ENTRECÔTE ^(CH) 41
AN HOLUNDERJUS
BEGLEITET VON KARTOFFEL - SPINAT - GNOCCHI
UND SAISONGEMÜSE

GESCHMORTES KANINCHEN ^(CH) 37
VOM REGIONALEN BAUERNHOF
MIT EINER LEICHTEN VANILLENOTE
BEGLEITET VON KARTOFFEL - SPINAT - GNOCCHI
UND SAISONGEMÜSE

UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

BAILEYS - MOUSSE	12
MIT PISTAZIENKROKANT	

GRATINIERTER WALDBEEREN	13
MIT QUARK UND CRÈME FRAÎCHE	
BEGLEITET VON ZIMTGLACE	

ROSA SCHOKOLADENPARFAIT „RUBY“	13
MIT WALDBEEREN UND VANILLE	
BEGLEITET VON ZWETSCHGENKOMPOTT UND RAHM	

GELATI - ICE CREAM - GLACE

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

GLACE: PISTACHE, ZIMT, WALNUS,
BOURBON - VANIGLIA,
WEISSER KAFFEE, JOGHURT - WALDBEERE

SORBET: KIWI, BLUTORANGE

KUGEL	3.90
MIT RAHM	+ 1.50

WEISSES EISKAFFEE	11
AUS EINGELEGTEN KAFFEEBOHNEN UND RAHM	

MIT KIRSCH - GÜGS	+2
-------------------	----

DER KLASSIKER AUS DÄNEMARK	10
BOURBON - VANIGLIA	
MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM	

ROTER TURM	12
EINGEMACHTES ZWETSCHGENKOMPOTT	
MIT EINEM HAUCH VON ZIMT, WALNUSGLACE, FRUCHTIGES WALDBEEREN - COULIS UND RAHM	

KIWISCHWIPS	13
ERFRISCHENDES KIWISORBET	
AUFGESPRITZT MIT WEISSEM BACCARDI	
