



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

MARONI - TONKABOHNENSUPPE 12
MIT CHILI UND KURKUMA - MOHNRAHM

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

BUNTER BLATTSALAT 9

GEMISCHTER SALAT 10

MUSCHELN

Die Muschelsaison hat gestartet. 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,
WEISSWEINSAUCE

VORSPEISE 17.5

HAUPTGANG 28.5

FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

SÄMIGES RISOTTO *FERRON* 27
VERFEINERT MIT TRAUBEN, KÜRBIS,
WIRZ, FEIGEN UND ROSMARIN

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.

HAUSGEMACHTE PASTA

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

KARTOFFEL - GNOCCHI AN CURRYSCHAUM 27
MIT KÜRBISWÜRFELN, MARONI, WINTERSPINAT
UND KUHMITTEL - FETA

STEINPILZ - FRISCHKÄSE - RAVIOLI 28
AN FEIGEN - RAHMSAUCE
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

UNSER KLASSIKER

SPAGHETTI ROTER TURM 29
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. Die Frische des kühlen Quellwassers bestimmt die ausgezeichnete Fischqualität und den unvergesslichen Geschmack. Wir beziehen die Bio Lachsforellen bei Dyhrberg, Balsthal.

GEBRATENE BIO - LACHSFORELLENFILETS _(CH) 36
AN PREISELBEERSCHAUM
AUF RISOTTO MIT KÜRBIS UND ROSMARIN

FLEISCH

SCHWEINSFILET _(CH) 37
MIT B'SOFFNEN DÖRRZWETSCHGEN
IM SPECKMANTEL _(CH) AN JUS
SERVIERT AUF KARTOFFEL - GNOCCHI

RINDSFILET _(CH) 43
ÜBERBACKEN MIT MARONI - ROSMARINKRUSTE
AN SAFRANSCHAUM
SERVIERT AUF STEINPILZ - FRISCHKÄSE - RAVIOLI

UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

MARONI - MOUSSE 12
DAZU SERVIEREN WIR ZWETSCHGEN - KOMPOTT
MIT EINEM HAUCH VON ZIMT

GRATINIERTE WALDBEEREN 13
MIT QUARK UND CRÈME FRAÎCHE
BEGLEITET VON ZIMTGLACE

GELATI - ICE CREAM - GLACE

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

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

SORBET: ZWETSCHGEN, KIWI

KUGEL 3.90
MIT RAHM + 1.50

VERMICELLES 10
TRADITIONELL, ABER DOCH ES BEZELI ANDERSCH
MIT WALNUSS - GLACE +3

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, WALNUSSGLACE,
FRUCHTIGES WALDBEEREN - COULIS UND RAHM

ZWETSCHGEN - SCHWIPS 13
ERFRISCHENDES ZWETSCHGENSORBET
AUFGESPRITZT MIT VIEILLE PRUNE
