



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.

SUPPEN

SUPPE DES TAGES	9
-----------------	---

KALTE KARTOFFEL - AVOCADO SUPPE MIT CREME FRAÎCHE UND MANGOPULPE	11
---	----

POULET - KOKOS SUPPE MIT ANANAS, BASILIKUMPESTO UND LACHSFLÜTE	13
--	----

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

SAISONALER BLATTSALAT	9
-----------------------	---

GEMISCHTER SAISONALAT	10
-----------------------	----

GURKEN - TOMATEN SALAT MIT MELONEN, MOZZARELLA PERLEN UND PFEFFERMINZE	12
--	----

SOMMERLICHE GAUMENFREUDEN

ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG

SALATSCHÜSSEL	17/ 27
---------------	--------

MIT RIESENCREVETTEN (BIO VIETNAM)

ROSA GRAPEFRUIT - FILETS UND AVOCADO
AN THOUSEND - ISLAND SAUCE

CAESAR'S SALAD	18 / 28
----------------	---------

MIT MARINIERTEN POULETBRUST STREIFEN (CH),

SPECK (CH) UND KNUSPRIGEN BROT-CROÛTONS

AN LEICHTEM PARMESANDRESSING

THUNFISCH - CARPACCIO	18 / 28
-----------------------	---------

AN BASILIKUM PESTO

MIT CRÈME FRAÎCHE, ERDBEEREN UND BALSAMICO

VITELLO TONNATO	20 / 30
-----------------	---------

DÜNN AUFGESCHNITTENES KALBSFLEISCH (CH)

AN THUNFISCHSAUCE, KAPERNÄPFEL UND OLIVEN

AARGAUER RINDS - TARTAR <small>(CH)</small>	20 / 30
---	---------

SERVIERT MIT TOASTBROT UND BUTTER

FLEISCHLOS - ABER NICHT PHANTASIELOS

SÄMIGES RISOTTO *FERRON* 27
VERFEINERT MIT NEKTARINEN, MELONEN,
REIFEN CHERRY TOMATEN UND ZUCCHETTI

EINE SPEZIALITÄT DES RISOTTO - PAPSTES GABRIELE FERRON AUS ISOLA DELLA SCALA, IN DER NÄHE VON VERONA. BEI DER GANZEN VERARBEITUNGS-PROZEDUR 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 MÖRSEANLAGE (‘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.

GEBRATENE TOMATEN - GNOCCHI 27
VERFEINERT MIT GRIECHISCHEM OLIVENÖL,
RUCOLA, OLIVEN, KAPERNÄPFEL UND FETAKÄSE

MANGO - RICOTTA - RAVIOLI 28
MIT BASILIKUM SCHAUM UND MOHN

UNSER KLASSIKER

SPAGHETTI ROTER TURM 29
RINDFLEISCHWÜRFELN ^(CH), CHORIZO - SALAMI ^(ESP)
UND PILZEN, IN LEICHTEM TOMATENRAHM

FISCH

DIE BACHFORELLE IST EIN STANDFISCH UND HAT EIN EIGENES REVIER. IHR LEBENSRAUM SIND KÜHLE, SAUERSTOFFREICHE BÄCHE, FLÜSSE UND SEEN. WIR BEZIEHEN DIE BACHFORELLEN AUS DEN FÄNGEN IN DEN ZUFLÜSSEN UND BUCHTEN DES VIERWALDSTÄTTER- UND DES NEUENBURGERSEES. BACHFORELLEN LEBEN IN GEWÄSSERN MIT SEHR GUTEM WASSER. FÜR DIE LAICHABLAGUNG AUF KIES ODER SANDGRUND, NUTZEN SIE SELBSTGESCHLAGENE LAICHGRUBEN.

IM OFEN GEBRATENE GANZE BACHFORELLE 38
(WILDFANG) AUF BUNTEM SOMMERGEMÜSE
UND KARTOFFELSCHNITZEN (GARZEIT 30 MINUTEN)

FIT UND GESUND

MELLIGER MARKTSALAT

MIT HAUSGEMACHTEM LINSENBURGER 28
MIT SAFTIGER POULETBRUST (CH) 29
MIT WIENER KALBSSCHNITZEL (CH) 41
MIT ENTRECÔTE, NATURA - BEEF (CH) 180 GR 42

FLEISCH

GEBRATENE POULETBRUST (CH) 37
MIT CREVETTENKERN (BIO VIETNAM)
SERVIERT AUF RISOTTO MIT NEKTARINEN,
MELONEN, CHERRY TOMATEN UND ZUCCHETTI
AN BASILIKUM SCHAUM

ECHTES WIENERSCHNITZEL VOM KALB (CH) 42
MIT HANDGESCHNITTENEN FRITES
UND HAUSGEMACHTEM KETCHUP

ENTRECÔTE TAGLIATA ,NATURA - BEEF (CH) 44
SERVIERT AUF JUNGEN ROSMARIN KARTOFFELN,
MIT CIPOLLOTTI, KONFITIERTEN CHERRY TOMATEN
UND BASILIKUM PESTO

UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

AVOCADO - VANILLECREME 12
SERVIERT MIT BEEREN UND CRÈME FRAÎCHE

ERDBEERPARFAIT GESPICKT MIT MERINGUE 13
UND EINEM HAUCH VON ZITRONENGRAS
BEGLEITET VON APRIKOSEN - VANILLE - KOMPOTT

MELONEN - SCHWIPS 13
AUFGESCHLAGENES MELONENSORBET
AUFGESPRITZT MIT ROTEM VODKA

GELATI - ICE CREAM - GLACE

ECHTE ITALIENISCHE EISMACHERKUNST VON GIOLITO,
AUF KÜNSTLICHE KONSERVIERUNGSTOFFEN UND
FARBSTOFFEN WIRD BEWUSST VERZICHTET

GLACE: SCHOKOLADE, VANIGLIA, KOKOSNUSS,
JOGHURT - WALDBEEREN, WEISSES EISKAFFEE,
ERDBEERE

SORBET: MELONE, HIMBEERE

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 APRIKOSENKOMPOTT
MIT JOGHURT - WALDBEERGLACE,
FRUCHTIGES MANGOCOULIS UND RAHM

SOMMERTRAUM 12
HIMBEEREN - UND MELONENSORBET
MIT SOMMERLICHEN FRÜCHTEN
