



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

---

SAUERKRAUT - SUPPE 12  
MIT GISLIFLUE SCHAUMWEIN UND  
B'SOFFNEN SPECKPFLAUMEN - SPIESS (CH)

---

KÜRBIS - PASTINAKE SUPPE 13  
MIT FEDERKOHLCIPS UND SCHWEINSSPIESS(CH)

---

## RAFFINIERTER EINSTEIGER

---

NÜSSLISALAT MIT TRAUBEN 13  
UND GEBRATENEN EIERSCHWÄMMLI  
AN ZIMT - DRESSING

---

STEINPILZ - FRISCHKÄSE - RAVIOLI 16  
AN GOJI - CHIA - RAMSAUCE  
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

---

## 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* 27  
VERFEINERT MIT TRAUBEN, KÜRBIS,  
WIRZ UND KAKI

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.

---

MARRONIBRATEN AN PREISELBEERSAUCE 30  
DAZU SÄMIGES RISOTTO *FERRON*  
MIT KÜRBIS UND ROSMARIN

Die Edelkastanie, auch als Maronen bekannt, mit den Varianten Maroni in Österreich und Marroni in der Schweiz. Die Edelkastanie ist ein sommergrüner Baum aus der Familie der Buchengewächse.

---

## HAUSGEMACHTE PASTA

---

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

KARTOFFEL - GNOCCHI 27  
MIT KÜRBISWÜRFELN, MARONI, WINTERSPINAT  
UND KUHMILCH - HIRTENKÄSE, AN CURRYSCHAUM

---

STEINPILZ - FRISCHKÄSE - RAVIOLI 28  
AN GOJI - CHIA - RAHMSAUCE  
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

---

## UNSER KLASSIKER

---

SPAGHETTI ROTER TURM 29  
MIT RINDFLEISCHWÜRFELN <sup>(CH)</sup>, CHORIZO - SALAMI <sup>(ESP)</sup>  
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 STEINBUTTFILET 38  
AN HUMMERBISQUE  
AUF RISOTTO  
MIT KAKI, KÜRBIS, WIRZ UND TRAUBEN

---

## WILD - AUS HEIMISCHER JAGD

---

REHPFEFFER 37  
MIT DUNKLER SCHOKOLADE VERFEINERT  
MIT SPECK UND CROÛTONS  
BEGLEITET VON BUTTERSPÄTZLI UND ROSENKOHL

---

## FLEISCH

---

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

---

LAMMKOTELETT (CH) 38  
AN HOLUNDERJUS  
BEGLEITET VON HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI  
UND ROSENKOHL MIT VANILLE

---

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

---

## UNWIDERSTEHLICHER DESSERT GENUSS

---

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

---

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, WALNUSS,  
BOURBON - VANIGLIA,  
WEISSER KAFFEE, JOGHURT - WALDBEERE

SORBET: KIWI, BLUTORANGE

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

---

KIWISCHWIPS 13  
ERFRISCHENDES KIWISORBET  
AUFGESPRITZT MIT COINTREAU

---