



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.

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

LIEFERANTEN:

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich bei der Metzgerei Müller, Baden. Fische und Krustentiere beziehen wir über Dyhrberg, Balsthal. Die frische Pasta und das Brot werden in unserer Nahrungsmittelproduktion bei TRINAMO AG in Aarau hergestellt. Für Obst und Gemüse ist die Firma Jehle Gastro AG, Mellingen zuständig. Der Risotto Reis 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 8,0% Mehrwertsteuer.

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

SUPPE

SUPPE DES TAGES 9

KÜRBIS - KAKISUPPE 11
MIT FEDERKOHLCHIPS

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

RAFFINIERTER EINSTEIGER

NÜSSLISALAT MIT TRAUBEN 13
UND GEBRATENEN EIERSCHWÄMMLI
AN ZIMT - DRESSING

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER

SAISONALER BLATTSALAT 9

GEMISCHTER SAISONALAT 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,
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.

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI 27
AN LEICHTER RAHMSAUCE MIT GLARNER SCHABZIGER,
GOJI BEEREN, KRAUSTIEL UND GEBACKENER
ZWIEBELSCHWEIZE

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 KUHMITLICH - HIRTENKÄSE, AN CURRYSCHAUM

STEINPILZ - FRISCHKÄSE - RAVIOLI 28
AN GOJI - CHIA - 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.

GEBRATENE SEEZUNGENFILETS 35
AUF RISOTTO MIT KAKI,
KÜRBIS, WIRZ UND TRAUBEN

**WILD - AUS HEIMISCHER JAGD, *JE NACH BEUTE
SERVIEREN WIR IHNEN REH- ODER HIRSCHFLEISCH**

*PFEFFER (CH) MIT DUNKLER SCHOKOLADE 37
BEGLEITET VON HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI,
ROTKRAUT, ROSENKOHL UND MARONI

*WILD SALTIMBOCCA (CH) 41
AN HOLUNDERJUS
SERVIERT AUF RISOTTO MIT KAKI,
KÜRBIS, WIRZ UND TRAUBEN

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

MANDARINEN - VANILLE PARFAIT 13
VERFEINERT MIT MASCARPONE
BEGLEITET VON KAKI - DATTELSALAT

GELATI - ICE CREAM - GLACE

Echte italienische Eismacherkunst von GIOLITO

GLACE: WHISKY, 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 CACHACA
