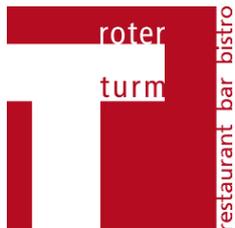


SCHÖN, DASS SIE SICH FÜR EINEN ANLASS IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN INTERESSIEREN. UNSERE **MENUVORSCHLÄGE** VERSCHAFFEN IHNEN EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER ANGEBOT UND UNSERE PHILOSOPHIE. VORFREUDE IST DIE GRÖSSTE FREUDE - GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE FACHKUNDIG BEI DER ORGANISATION IHRES FESTES.



DER ROTE **TURM** – EIN RESTAURANT MIT SOZIALEM AUFTRAG.

TAFELN. FEIERN. GESPRÄCHE. - Wo sich Menschen begegnen.

RUFEN SIE UNS AN. **056 222 85 25**

SCHREIBEN SIE UNS. **kontakt@restaurant-roterturm.ch**

BESUCHEN SIE UNS. **RATHAUSGASSE 5, 5400 BADEN**

SURFEN SIE UNS. **WWW.RESTAURANT-ROTERTURM.CH**

DER ROTE TURM ERFÜLLT VIELE AUFGABEN. ZUM EINEN ALS ORT FÜR SPEIS UND TRANK, ZUM ANDERN EIN ARBEITSPLATZ, AN DEM WIR VIEL ZEIT VERBRINGEN UND UNS WOHLFÜHLEN MÖCHTEN. DAS SCHLÄGT SICH NIEDER AUF DIE ART UND WEISE WIE WIR ARBEITEN. VOR ALLEM ABER SOLL DAS RESTAURANT EIN ORT SEIN, IN WELCHEM DEM GENUSS AUSGESUCHTER SPEISEN UND GETRÄNKEN GEFRÖNT WERDEN KANN.

UNSER **RESTAURANTKONZEPT** INTEGRIERT IM RAHMEN EINES BEGLEITETEN LERNFELDES LEISTUNGSBEEINTRÄCHTIGTE MENSCHEN. INTENSIV BETREUT, ABER IN EINEM MARKTWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB, WERDEN SIE INS NORMALE BERUFSLEBEN ZURÜCKGEFÜHRT. TRÄGERIN IST TRINAMO^{AG} FÜR DIE EINGLIEDERUNG PSYCHISCH KRANKER MENSCHEN, IN AARAU.

UNSERE **ÖFFNUNGSZEITEN** SIND TÄGLICH, AUSSER SONNTAG, VON NEUN BIS VIERUNDZWANZIG UHR.

ERLEBEN SIE EINE FEIER NACH IHREN WÜNSCHEN IN UNSEREN **RÄUMLICHKEITEN**.

BISTRO-BAR MIT 30 SITZPLÄTZEN.

RESTAURANT MIT BIS ZU 70 SITZPLÄTZEN.

INNENHOF, JE NACH ANLASS, BIS ZU 60 PERSONEN.

TERRASSE AUF DEM KIRCHPLATZ, ABSEITS VON VERKEHRLÄRM, MIT 80 SITZPLÄTZEN.

GEWÖLBKELLER CAVE DU LUC, IN DER MITTLEREN GASSE IN BADEN, MIT 40 SITZPLÄTZEN www.caveduluc.ch

DIE VORLIEGENDEN MENUVORSCHLÄGE SIND FÜR **BANKETTE AB MINDESTENS 10 PERSONEN** ZUSAMMENGESTELLT. AUS QUALITÄTSGRÜNDEN BITTEN WIR SIE, SICH AUF EIN MENÜ ZU EINIGEN. INDIVIDUELLE WÜNSCHE, ETWA VON VEGETARIERN ODER ALLERGIKERN ERFÜLLEN WIR GERNE. FALLS SIE IHRE BEVORZUGTEN SPEISEN NICHT AUF DEN FOLGENDEN SEITEN FINDEN, STELLEN WIR IHNEN GERNE IHR INDIVIDUELLES MENU ZUSAMMEN.

DAMIT WIR EINE EINWANDFREIE QUALITÄT GARANTIEREN KÖNNEN, BITTEN WIR SIE, DIE **MENUWAHL SPÄTESTENS EINE WOCHE VOR DEM ANLASS** BEKANT ZU GEBEN. DIE AM VORTAG DES ANLASSES GEMELDETE TEILNEHMERZAHL IST VERBINDLICH.

DIE **STANDARDDEKORATION** IN UNSEREN RÄUMEN IST IM MENUPREIS INBEGRIFFEN. WENN SIE SPEZIELLE DEKORATIONSWÜNSCHE HABEN, LASSEN SIE ES UNS WISSEN. DIE PREISE VERRECHNEN WIR NACH AUFWAND.

GERNE DÜRFEN SIE IHREN GANZ BESTIMMTEN LIEBLINGSWEIN MITBRINGEN. WIR ERHEBEN PRO 7.5DL FLASCHE EIN **ZAPFENGELD** VON CHF 30.00.

WIR DRUCKEN **MENUKARTEN** FÜR IHR GEWÄHLTES MENU. BITTE TEILEN SIE UNS IHREN GEWÜNSCHTEN MENUTITEL MIT.

FÜR MITGEBRACHTE DESSERTS VERRECHNEN WIR EINEN **GEDECKPREIS** VON CHF 5.00 PRO PERSON.

EINE **VERLÄNGERUNG** IST BIS 01.00 UHR MÖGLICH. DER NACHTUNKOSTENBEITRAG BETRÄGT PAUSCHAL CHF 150.00.

BEI EINER **ANLASS-ANNULLIERUNG** NACH ERFOLGTER AUFTRAGSERTEILUNG, WELCHE MÜNDLICH ODER SCHRIFTLICH ERFOLGEN KANN, WERDEN FOLGENDE KOSTEN IN RECHNUNG GESTELLT:

29 - 3 TAGE VOR DEM ANLASS WERDEN DIE BEREITS ENTSTANDENEN KOSTEN VERRECHNET.

3 – 0 TAGE VOR DEM ANLASS WERDEN 50% DER VEREINBARTEN LEISTUNGEN VERRECHNET.

LIEFERANTEN

DAS FLEISCH BEZIEHEN BEI DER METZGEREI MÜLLER IN BADEN, BEI DER JAGDGESELLSCHAFT WASSERSCHLOSS IN TURGI UND BEI PRIME BUFFALO AG IN SCHLOSSRUED.

FÜR FRISCHES OBST UND GEMÜSE IST JEHLE GASTRO AG AUS MELLINGEN ZUSTÄNDIG.

DER RISOTTOREIS KOMMT AUS ISOLA DELLA SCALA IN ITALIEN DURCH VINI SACRIPANTI IN WETTINGEN.

DIE FISCHE BEZIEHEN WIR BEI BIANCHI IN ZUFIKON UND DYHRBERG IN KLUS.

GEWÖLBKELLER CAVE DU LUC IM BERNERHAUS

DIE **TAGESPAUSCHALE** IM GEWÖLBKELLER CAVE DU LUC IM BERNERHAUS BETRÄGT **CHF 600.00** INKLUSIVE SERVICELEISTUNGEN. DER CAVE DU LUC KANN AUSSCHLISSLICH DURCH DAS RESTAURANT ROTER TURM GEMietet WERDEN. EINE AUTONOME NUTZUNG DURCH DEN VERANSTALTER IST AUSGESCHLOSSEN. DER CAVE DU LUC IST AUS-GERICHTET AUF MAXIMAL 40 SITZPLÄTZE. WWW.CAVEDULUC.CH

INFRASTRUKTUR CAVE DU LUC

- CHEMINÉE INKLUSIVE BRENNHOLZ
- KLAVIER
- NOSTALGIE - LOUNGE
- OFFENE KÜCHE
- BARBEREICH
- WÄHLBARE TISCHFORMATION
- STEHTISCHE
- TOILETTEN

MULTIMEDIA CAVE DU LUC

- INTEGRIERTE MUSIKANLAGE
- CD / DVD / DVD PLAYER / RADIO
- ADAPTERKABEL FÜR LAPTOP UND IPOD
- ELEKTRISCHE GROSSLEINWAND
- VIDEO - BEAMER

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE 8,0 % MWST.
PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

UNSERE KULINARISCHE PHILOSOPHIE

SICH AUSGEWOGEN ERNÄHREN, DEN NATÜRLICHEN JAHRESZYKLUS RESPEKTIEREND, ABWECHSLUNGSREICH, SAISONAL, REGIONAL UND FANTASIEVOLL, DAS IST UNSER GEDANKE.

DURCH DIE ZUNEHMENDE TENDENZ FRÜCHTE UND GEMÜSE GANZJÄHRIG KONSUMIEREN ZU KÖNNEN, FÄLLT ES IMMER SCHWERER, DIE SAISONALITÄT DER PRODUKTE ZU ERKENNEN. TROTZDEM - FRISCHE, SAISONALE PRODUKTE, WELCHE AUS HEIMISCHEN BETRIEBEN STAMMEN, SIND FÜR UNS EINE KULINARISCHE PHILOSOPHIE, WELCHE UNS DURCH KÜCHE, KELLER UND GEIST BEGLEITET.

WIR VERZICHTEN WEITGEHEND AUF FERTIGPRODUKTE. DIES ERMÖGLICHT EINERSEITS, UNSEREN MITARBEITENDEN EINE ANGEMESSENE QUANTITÄT AN ARBEITSAUSLASTUNG ZU GEWÄHRLEISTEN, ANDERSEITS UNSEREN GÄSTEN EIN MARKTFRISCHES ANGEBOT ZU BIETEN.

GENIESSEN SIE BEI UNS HAUSGEMACHTE TEIGWAREN DER HAUSEIGENEN LINIE 'KOSTBAR'. DURCH DIE ENTSTANDENE PRODUKTIONS-LINIE (NAHRUNGSMITTEL-FERTIGUNG) IST ES UNS MÖGLICH GEWORDEN, WEITERE GESCHÜTZTE ARBEITSPLÄTZE IM HAUPTSITZ IN AARAU ZU SCHAFFEN.

DER ROTE TURM IST DONATOR VON SLOW FOOD

SLOW FOOD MÖCHTE DEM FAST LIFE UND FAST FOOD ENTGEGENWIRKEN 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.

WIR WÜNSCHEN VIEL FREUDE MIT UNSEREN MENUVORSCHLÄGEN.

APÉROPAUSCHALEN INKLUSIVE GETRÄNKE

DIE PREISE DER NACHFOLGENDEN APERITIFS VERSTEHEN SICH PRO PERSON UND STUNDE (AB 20 PERSONEN) UND ENTHALTEN DAS ESSEN UND DIE GETRÄNKE À DISCRÉTION. FALLS EINE STUNDE NICHT AUSREICHEN SOLLTE, KÖNNEN SIE GEGEN EINEN AUFPREIS UM EINE STUNDE VERLÄNGERN.

CLASSIC

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

NÜSSLI UND CHIPS

OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN

WÜRZIGE PARTYNÜSSE

*

UNSER HAUSWEIN – DER WEISSE UND ROTE

ORANGENSAFT UND MINERALWASSER

PREIS PRO ERSTE STUNDE UND PERSON

CHF 18.00

ZWEITE STUNDE

CHF 12.00

RUSTICO

KÄSECHÜECHLI

SCHINKENGIPFELI_(CH)

MINI PIZZE

SPECKPFLAUMEN_(CH)

*

UNSER HAUSWEIN – DER WEISSE UND ROTE

ORANGENSAFT UND MINERALWASSER

PREIS PRO ERSTE STUNDE UND PERSON

CHF 23.00

ZWEITE STUNDE

CHF 18.00

VEGETARISCH

GEMÜSESTICKS MIT VERSCHIEDENEN DIPP

ANTIPASTI - KARTOFFELSPIESS

RÜEBLI - CHILISHOT

GEMÜSE UND PILZE IM TEMPURATEIG

*

UNSER HAUSWEIN – DER WEISSE UND ROTE

ORANGENSAFT UND MINERALWASSER

PREIS PRO ERSTE STUNDE UND PERSON

CHF 21.00

ZWEITE STUNDE

CHF 16.00

ASIATISCH

KOKOS - CURRY POULETSPIESSLI_(CH)

FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH

FISCH - SPIESSLI AN SESAMMARINADE

GLASNUDELSALAT MIT CREVETTEN

*

UNSER HAUSWEIN – DER WEISSE UND ROTE

ORANGENSAFT UND MINERALWASSER

PREIS PRO ERSTE STUNDE UND PERSON

CHF 25.00

ZWEITE STUNDE

CHF 20.00

UNSER HAUSWEIN (RIESLING SYLVANER UND PINOT NOIR) AUS DEM REBBERG AM GISLI FLUEHANG IN AUENSTEIN.
BEWIRTSCHAFTET DURCH DIE TRINAMO AG, GEKELTERT DURCH CK-WEINE SCHINZNACH-DORF.

APERITIF - FINGERFOOD KREATIONEN

PLANEN SIE EINEN APERITIF, STEHLUNCH ODER STEHDINNER FÜR MINDESTENS 10 PERSONEN. GERNE STELLEN WIR IHNEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT ZUSAMMEN. DIE GETRÄNKE WÄHLEN SIE GANZ NACH IHREM GUSTO.

PASST IN JEDER JAHRESZEIT

| | | |
|---|-------|------|
| GETROCKNETE SPECKPFLAUMEN _(CH) | ST. | 2.50 |
| PARMESAN - PINIEN BISCOTTI MIT GRÜNEM PFEFFER | ST. | 3.00 |
| ROHE GEMÜSESTICKS MIT VERSCHIEDENEM DIPP | PORT. | 3.00 |
| RÜEBLI - VANILLE SHOT | SHOT | 3.00 |
| KARTOFFELPRALINEN | ST. | 3.00 |
| WÜRZIGE PARTYNÜSSE | PORT. | 3.00 |
| MINI CRÊPESROLLEN MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN | ST. | 3.50 |
| GEMÜSE IM TEMPURATEIG | PORT. | 3.50 |
| AUSWAHL VON MARINIERTEN ANTIPASTI IM GLAS | GLAS | 3.50 |
| LACHSMOUSSE IM LÖFFEL | ST. | 3.50 |
| RIESENCREVETTE ASIA IM LÖFFEL | ST. | 3.50 |
| RIESENCREVETTE IM KNUSPERTEIG | ST. | 3.50 |
| CROSTINI ASSORTIERT | ST. | 3.50 |
| GEFÜLLTE WINDBEUTEL ASSORTIERT | ST. | 3.50 |
| ROHSCHINKEN _(CH) - CROISSANTS MIT GETROCKNETEN TOMATEN | ST. | 3.50 |
| MINI HAMBURGER _(CH) | ST. | 3.50 |
| RASSIGE HACKFLEISCHBÄLLCHEN _(CH) - SPIESSLI MIT MINZDIPP | ST. | 3.50 |
| GLASNUDELSALAT MIT RIESENCREVETTEN IM GLAS | GLAS | 4.00 |
| BAGELS MIT FRISCHKÄSE, LACHS UND DILL | ST. | 4.00 |
| MINI BAGUETTE - SANDWICH ASSORTIERT | ST. | 4.00 |
| KOKOS - CURRY POULETSPIESSLI _(CH) | ST. | 4.00 |

FRÜHLING

| | | |
|--|------|------|
| EMPANADAS MIT FRÜHLINGSGEMÜSE | ST. | 2.50 |
| FRÜHLINGSSPINAT - STRUDEL MIT FRISCHKÄSE | ST. | 2.50 |
| BÄRLAUCH - FRISCHKÄSE KRAPPEN | ST. | 2.50 |
| SPARGEL - TIRAMISU IM GLAS | GLAS | 3.50 |
| TORTILLAWÜRFEL MIT FRÜHLINGSGEMÜSE | ST. | 3.50 |
| TOMATEN - AVOCADO - ORANGEN SALAT | GLAS | 3.50 |

SOMMER

| | | |
|--|------|------|
| KOKOS - TOMATEN SHOT | SHOT | 3.00 |
| GURKEN - CHILLI SHOT | SHOT | 3.00 |
| PIKANTER PASTASALAT IM GLAS | GLAS | 3.00 |
| MARINIERTE TOMATEN - MOZZARELLA SPIESS MIT FRISCHEM BASILIKUM | ST. | 3.00 |
| ROHSCHINKEN _(CH) - MELONEN SPIESS | ST. | 4.00 |
| ERDBEER - FENCHELSALAT MIT ORANGENDRESSING IM GLAS | GLAS | 4.00 |
| RINDFLEISCHSPIESS _(CH) IN EINER KRÄUTERMARINADE MIT ZUCCHETTI | ST. | 4.00 |

HERBST

| | | |
|---|------|------|
| KÜRBIS - ROSMARIN - QUICHE | ST. | 3.00 |
| KÜRBISSHOT MIT ORANGE | SHOT | 3.00 |
| GEBACKENE AUBERGINE MIT TOMATENSALSA | ST. | 3.00 |
| FRISCHE FEIGE IM WILDSCHWEIN - ROHSCHINKEN MANTEL | ST. | 3.00 |
| FOCACCHINE MIT WALDPILZEN UND THYMIAN | ST. | 3.00 |
| HIRSCH - MARRONI SPIESS AN EINER HONIGMARINADE | ST. | 4.50 |

WINTER

| | | |
|---|------|------|
| KÄSECHÜECHLI | ST. | 2.50 |
| RANDENSHOT MIT CREME FRAÎCHE | SHOT | 3.00 |
| ORANGEN - CHICORÉE SALAT MIT ZIMT IM GLAS | GLAS | 3.00 |
| QUICHE MIT FETAKÄSE, OLIVEN UND DÖRRTOMATEN | ST. | 3.50 |
| JAKOBSMUSCHEL IN PROSCIUTTO - HÜLLE | ST. | 4.00 |

FINGERFOOD SÜSS

| | | |
|--|------|------|
| MINI MERINGUE MIT ZITRONENFÜLLUNG | ST. | 3.00 |
| ORANGEN - BISQUITWÜRFEL MIT BITTERORANGENGUSS | ST. | 3.00 |
| MINI MUFFINS ASSORTIERT | ST. | 3.00 |
| SCHOKOLADEN - WÜRFEL | ST. | 3.00 |
| HAUSGEMACHTE BROWNIES MIT HASELNÜSSEN | ST. | 3.00 |
| SCHOKOLADEN - ODER KARAMELLE ECLAIRS | ST. | 3.00 |
| KARAMELLISIERTE APFELTARTE - TATIN | ST. | 3.50 |
| CRÊPESROLLEN MIT VERSCHIEDENEN QUARKFÜLLUNGEN ASSORTIERT | ST. | 3.50 |
| MINI FRÜCHTECHÜECHLI | ST. | 3.50 |
| JAPONAIS - TÖRTCHEN MIT FRÜCHTEN | ST. | 3.50 |
| FRUCHTSALAT MIT EINER VANILLERAHMHAUBE IM GLAS | GLAS | 3.50 |
| ANANAS - CHILI SALAT MIT LEICHTER KOKOSNUSSSAUCE IM GLAS | GLAS | 3.50 |
| SAISONALER FRÜCHTESPIESS | ST. | 3.50 |
| GEBRANNTA CREME MIT RAHMHAUBE | GLAS | 3.50 |
| CRÈME BRÛLÉE IM TÖPFCHEN | ST. | 3.50 |
| KLASSISCHES TIRAMISU IM GLAS | GLAS | 4.00 |
| PANNA COTTA IM GLAS MIT SAISONALER SAUCE | GLAS | 4.00 |
| MOHNMOUSSE MIT HIMBEERENKOMPOTT IM GLAS | GLAS | 4.00 |
| WEISSES UND DUNKLES SCHOGGIMOUSSE GESCHICHTET IM GLAS | GLAS | 4.00 |
| SCHOGGIMOUSSE MIT SAUERRAHM - CHILI SCHAUM IM GLAS | GLAS | 4.00 |

AUS DER GROSSEN PFANNE - FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN - À DISCRÉTION (CA. 1 STD.)

AUCH GEEIGNET FÜR STEHLUNCH ODER STEHDINNER.

RISOTTO

- WEISSWEIN - RISOTTO ‚VEGETARISCH‘ MIT SAISONALER GEMÜSEKOMPOSITION
PREIS PRO PERSON CHF 32.00
- WEISSWEIN - RISOTTO ‚FUNGHI‘ MIT STEINPILZ UND CHAMPIGNON
VERFEINERT MIT SÄMIGEN PARMESANFLOCKEN
PREIS PRO PERSON CHF 34.00

PAELLA

- EIN MOSAIK AUS POULET_(CH), SCHWEINEFLEISCH_(CH), MEERESFRÜCHTEN, GEMÜSE UND REIS
PREIS PRO PERSON CHF 38.00

HAUSGEMACHTE PASTA

- VEGETARISCH MIT SAISONALER GEMÜSEKOMPOSITION
PREIS PRO PERSON CHF 32.00
- AN WEISSWEINSAUCE MIT SCHWEINEFLEISCH_(CH), GETROCKNETEN TOMATEN, THYMIAN
UND SAISONALEM GEMÜSE PREIS PRO PERSON CHF 34.00
- MIT RIESENCREVETTEN_(BIO VIETNAM), KNOBLAUCH, FRISCHEN KRÄUTERN UND OLIVENÖL
PREIS PRO PERSON CHF 35.00
- ASIATISCH MIT POULETFLEISCH_(CH), UND RIESENCREVETTEN_(BIO VIETNAM)
PREIS PRO PERSON CHF 34.00

CHILI CON CARNE

- RINDSHACKFLEISCH_(CH), KIDNEY-BOHNEN, FRISCHE TOMATEN UND MEXIKANISCHE GEWÜRZE
PREIS PRO PERSON CHF 34.00

AUS DEM CAQUELON - ZU GENIESSEN AB 10 PERSONEN .

- **KÄSEFONDUE** (NUR IM GEWÖLBKELLER CAVE DU LUC MÖGLICH)
250GR. HAUSMISCHUNG MIT BROT UND KARTOFFELN PREIS PRO PERSON CHF 29.00
400GR. HAUSMISCHUNG MIT BROT UND KARTOFFELN PREIS PRO PERSON CHF 39.00
- **FONDUE CHINOISE** (BOUILLONBASIS)
HANDGESCHNITTENES RIND_(CH) - , POULET_(CH) - , LAMM_(CH) - UND SCHWEINEFLEISCH_(CH)
200GR. PREIS PRO PERSON CHF 49.00
300GR. PREIS PRO PERSON CHF 55.00
SAISONGEMÜSE, CHAMPIGNONS, HAUSGEMACHTE SAUCEN, POMMES FRITES UND REIS À DISCRÉTION

VORSPEISEN AB 10 PERSONEN MÖGLICH

DIE IN JEDE JAHRESZEIT PASSEN

| | |
|---|----|
| SAISONALER BLATTSALAT | 9 |
| GEMISCHTER TURMSALAT | 10 |
| APFEL - INGWERSUPPE ODER VANILLE - RÜEBLISUPPE MIT PFLAUMEN - SPECKSPIESS _(CH) | 11 |
| GEMÜSETERRINE MIT KRÄUTERSCHAUM AUF EINEM MARKTFRISCHEN SALATBOUQUET | 12 |
| DUETT VON GERÄUCHERTEM LACHS UND FORELLE MIT DILL - RETTICHSCHAUM | 15 |
| THUNFISCH - CARPACCIO _(CH) MIT BASILIKUMPESTO UND CRÈME FRAÎCHE | 16 |

FRÜHLING UND SOMMER

| | |
|--|----|
| KARTOFFEL - LAUCHSUPPE MIT CRÈME - FRAÎCHE UND BASILIKUM | 10 |
| TOMATENSUPPE KALT ODER WARM MIT GIN UND SAUERRAHM | 10 |
| FENCHEL - ORANGEN SALAT AN EINEM WEISSEN BALSAMICODRESSING | 11 |
| SPINAT - KOKOSSUPPE MIT RIESENCREVETTEN SPIESS | 12 |
| EISBERGSALAT MIT GEBRATENEM SPECK _(CH) , EI UND KNUSPRIGEN CROÛTONS | 12 |
| VITELLO TONNATO _(CH) MIT KAPERNÄPFEL, ZWIEBELN UND RUCOLA | 15 |
| RINDSTARTAR _(CH) MIT TOAST UND BUTTER | 16 |

HERBST UND WINTER

| | |
|---|----|
| KÜRBISSUPPE MIT ORANGENRAHM | 10 |
| EIERSCHWÄMMCHEN - CREMESUPPE | 10 |
| KABIS - AVOCADO SALAT MIT ORANGEN AN PISTAZIENVINAIGRETTE | 11 |
| MARONI SUPPE MIT WILDSCHWEIN - ROHSCHINKEN _(CH) SPIESS | 12 |
| GEMISCHTER BLATTSALAT MIT TRAUBEN UND EIERSCHWÄMMLI AN LEICHTEM ZIMTDRESSING | 13 |
| NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK _(CH) UND KNUSPRIGEN BROT-CROÛTONS | 14 |
| SALAT VOM WINTERSPINAT MIT GEBRATENEN FEIGEN IM WILDSCHWEIN - ROHSCHINKENMANTEL _(CH) | 14 |

HAUPTGÄNGE FLEISCH AB 10 PERSONEN MÖGLICH

DIE IN JEDE JAHRESZEIT PASSEN

| | |
|---|----|
| RINDSSCHMORBRATEN _(CH) MIT GEMÜSE UND KARTOFFELSTOCK MIT EINEM HAUCH VON VANILLE | 34 |
| GEBRATENE POULETBRUST _(CH) AN EINER COGNAC - RAHMSAUCE SERVIERT AUF EINEM GEMÜSEBOUQUET, BEGLEITET VON VANILLESPÄTZLI | 34 |
| SCHWEINSFILET _(CH) MIT EINER KRÄUTERFARCE ÜBERBACKEN, BUTTERNUDELN UND OFENGEMÜSE | 36 |
| KALBS SALTIMBOCCA _(CH) MIT ROHSCHINKEN _(CH) UND SALBEI BEGLEITET VON MASCARPONE RISOTTO | 39 |
| <i>SCHWEINS SALTIMBOCCA_(CH)</i> | -5 |
| ZÜRCHER KALBSRAHMGESCHNETZELTES _(CH) MIT HAUSGEMachten NUDELN UND GEMÜSE | 38 |
| <i>SCHWEINS - RAHMGESCHNETZELTES_(CH)</i> | -5 |
| KALBSPICCATA _(CH) MILANESE MIT HAUSGEMachten TOMATENSPAGHETTI UND GEMÜSE | 39 |

FRÜHLING UND SOMMER - kann saisonal angepasst werden

| | |
|---|----|
| MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLTE POULETBRUST _(CH) AN EINER MELONENRAHMSAUCE MIT MINZE DAZU VENERE - RISOTTO UND GEMÜSE | 34 |
| SAFTIGES KALBSSCHNITZEL _(CH) MIT FRISCHER TOMATEN - SALSA DAZU KARTOFFELSCHNITZE UND GEMÜSE AUS DEM OFEN | 36 |
| <i>SAFTIGES SCHWEINSSCHNITZEL_(CH)</i> | -5 |
| RINDSFILET _(CH) MIT TOMATENPESTO - KRUSTE DAZU KRÄUTERKARTOFFELN UND OFENGEMÜSE | 45 |

HERBST UND WINTER - kann saisonal angepasst werden

| | |
|---|----|
| AARGAUER SCHWEINSHALSBRATEN _(CH) VOM OFEN AN KRÄFTIGEM ROSMARINJUS BEGLEITET VON KARTOFFEL - KÜRBISSTAMPF | 33 |
| POULETBRUST SUPRÊME _(CH) AN LEICHTEM VANILLEJUS MIT PASTINAKEN - KARTOFFELGRATIN UND GLASIERTEM ROSENKOHL | 34 |
| HIRSCH - ENTRECÔTE _(CH) AM STÜCK GEBRATEN, BEGLEITET VON EINER WACHOLDERSAUCE GEMÜSE UND SPÄTZLI MIT EINEM HAUCH VON ZIMT | 42 |
| KALBSHOHRÜCKENSTEAK _(CH) MIT EIERSCHWÄMMLI RANDEN - KARTOFFELSTOCK UND WURZELGEMÜSE | 43 |

HAUPTGÄNGE FISCH

EINHALTUNG STRENGER FANGQUOTEN, MINIMIERUNG VON BEIFÄNGEN, SCHONENDE FANGTECHNIKEN.
KRITERIEN, WELCHE UNS BEIM KAUF UNSERER FISCHE WICHTIG SIND. GERNE EMPFIEHLT IHNEN
UNSER KÜCHENCHEF EIN FISCHGERICHT AUS DEM AKTUELLEN MARKTANGEBOT.

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

UNSERE KLASSIKER DIE IN JEDE JAHRESZEIT PASSEN

| | |
|--|----|
| SÄMIGER RISOTTO SAISONAL ANGEPASST | 27 |
| HAUSGEMACHTE GNOCCHI (AKTUELLES ANGEBOT) | 28 |
| SAISONALE HAUSGEMACHTE RAVIOLI (AKTUELLES ANGEBOT) | 28 |

FRÜHLING UND SOMMER - kann saisonal angepasst werden

| | |
|--|----|
| GEFÜLLTE CRÊPES MIT SOMMERSPINAT UND CANTADOU AUF TOMATENSPIEGEL | 26 |
| HAUSGEMACHTE NUDELN MIT CHERRY TOMATEN, SOMMERSPINAT, CURRY UND FRISCHEM PETERLI | 26 |
| LINSEN VERFEINERT MIT KOKOSMILCH, JUNGEN KNACKERBSEN, PILZEN, CRANBERRIES UND BASILIKUM | 26 |

HERBST UND WINTER - kann saisonal angepasst werden

| | |
|---|----|
| SPÄTZLI MIT ZWEIFARBIGEM KRAUTSTIEL, PATISSON, WINTERSPINAT UND ROSMARIN | 26 |
| TOFU - CORDONBLEU GEFÜLLT MIT FRISCHEN FEIGEN UND FRISCHKÄSE SERVIERT MIT BUNTEM COUS - COUS | 27 |
| HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIG - PASTETLI MIT RAGOUT VON EIERSCHWÄMMLI UND STEINPILZEN, BEGLEITET VON SAISONALEM GEMÜSE | 28 |

DESSERTS

DIE IN JEDE JAHRESZEIT PASSEN

| | |
|---|----|
| GEBRANNTRE CREME MIT NIDLE | 9 |
| ERFRISCHENDE ZITRONENTARTE | 10 |
| KATALANISCHE CREME | 10 |
| WEISSES UND DUNKLES SCHOGGIMOUSSE | 12 |
| BLAUBEERE - HOLUNDERMOUSSE MIT MARINIERTEN SAISONFRÜCHTEN | 12 |
| KLASSISCHES TIRAMISU | 12 |
| KÄSEAUSSWAHL MIT OFENFRISCHEM HAUSBROT | 15 |

FRÜHLING UND SOMMER - kann saisonal angepasst werden

| | |
|--|----|
| FRISCHER FRUCHTSALAT MIT BOURBON - VANIGLIA GLACE | 10 |
| GEEISTES PANNA COTTA MIT VANILLE AUF FRUCHTIGEM HIMBEERSPIEGEL | 11 |
| BEEREN - MOUSSE MIT FRISCHEN BEEREN UND RAHMHAUBE | 12 |
| ERDBEEREN - MERINGUE PARFAIT MIT APRIKOSEN - VANILLEKOMPOTT | 12 |
| HIMBEEREN - TIRAMISU MIT GISLIFLUE SCHAUMWEIN | 13 |

HERBST UND WINTER - kann saisonal angepasst werden

| | |
|--|----|
| LUFTIG LEICHTE MANDARINENTARTE | 10 |
| PANNA COTTA AUF ZWETSCHGEN - ZIMT SAUCE | 11 |
| LEBKUCHENMOUSSE MIT ZWETSCHGENKOMPOTT | 12 |
| GRAND MARNIER PARFAIT MIT KUMQUATS - CRANBERRIES KOMPOTT | 12 |
| HAUSGEMACHTE APFELCHÜECHLI MIT BOURBON - VANIGLIA GLACE | 12 |
| MARONI - TIRAMISU | 13 |
| LAUWARMES SCHOKOLADEN - CHÜECHLI MIT HALBGESCHLAGENEM RAHM | 13 |

VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLENE MENUS AB 10 PERSONEN MÖGLICH

DIE EINZELNEN GÄNGE ODER BEILAGEN WERDEN SAISONAL ANGEPASST UND KÖNNEN BELIEBIG AUSGETAUSCHT ODER ERGÄNZT WERDEN.

MENU 1 CHF 53.00

MAIS - CURRYSUPPE

CHF 9.00

*

SCHWEINSNIERSTÜCK_(CH)

AN GROBER SENFRAHMSAUCE

KARTOFFELSTOCK

UND SAISONALEM GEMÜSE

CHF 35.00

*

GEBRANNTÉ CRÈME

CHF 9.00

MENU 2 CHF 63.00

CONSOMMÉ MIT EIERSTICH UND SHERRY

CHF 9.00

*

RINDSFILETGULASCH_(CH) ‚STROGANOFF‘

MIT GEMÜSESTREIFEN

AUF BUTTERNUEDELN

CHF 44.00

*

ERFRISCHENDE ZITRONENTARTE

CHF 10.00

MENU 3 CHF 58.00 / 67.00

BLATTSALAT MIT SAUTIERTEN PILZEN

CHF 11.00

*

SAFTIGER KRONENBRATEN AN ROSMARINJUS

MIT KARTOFFELGRATIN

UND GEMÜSE

CHF 36.00 VOM SCHWEIN_(CH)

CHF 45.00 VOM KALB_(CH)

*

SCHOKO - CHILI PARFAIT MIT KOMPOTT

CHF 11.00

MENU 4 CHF 67.00

GEMISCHTER TURMSALAT

CHF 10.00

*

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF_(CH)

MIT SAUCE BÉARNAISE

KARTOFFELGRATIN

UND SAISONALEM GEMÜSE

CHF 45.00

*

WIENER APFELSTRUDEL MIT BOURBON - VANIGLIA GLACE

CHF 12.00

MENU 5 CHF 68.00

WEINSCHAUMSUPPE ‚AUVERNIER‘

CHF 11.00

*

KALBS - HOHRÜCKENBRATEN_(CH) AN KRÄUTER JUS

GEBACKENE POMMES DAUPHINE

UND SAISONALEM GEMÜSE

CHF 45.00

*

BAILEYSMOUSSE MIT PISTAZIENKROKANT

CHF 12.00

MENU 6 CHF 74.00

GEBRATENE RIESENCREVETTEN_(BIOVIETNAM)

AUF BLATTSALAT AN EINER LEICHTEN VINAIGRETTE

CHF 13.00

*

AM STÜCK GEBRATENES RINDS - UND KALBSFILET_(CH)

AN SÄMIGER MORCHELRAHMSAUCE

MIT WEISSWEINRISOTTO UND GEMÜSE

CHF 49.00

*

FRÜCHTE - CARPACCIO MIT BOURBON - VANIGLIA GLACE

CHF 12.00

KOCHEN UND DINIEREN WIE IM ALTEN BADEN

IM GEWÖLBKELLER CAVE DU LUC LADEN WIR ZUM FÜRSTENMAHL

MIT SILVIA HOCHSTRASSER WWW.FUEHRUNGENBADEN.CH

VOR UND ZWISCHEN DEN GÄNGEN HÖREN SIE VOM CHARMANTEN UND HOCHNOBLEN GRAF DU LUC, VOM FRIEDENSKONGRESS UND VOM EDLEN RITTER, PRINZ EUGEN VON SAVOYEN. AUF DEM TELLER, EINE INTERPRETATION DER ALTEN REZEPTE FÜR DIE HEUTIGE ZEIT. SILVIA HOCHSTRASSER FÜHRT IN IHRER PROFESSIONELLEN, HISTORISCHEN HEITERKEIT DURCH DEN ABEND. MITTELALTERLICHE ESS-, TRINK- UND TISCHSITTEN SIND WEITERE HEITERE UND INTERESSANTE THEMEN ZUM NACHAHMEN. BEGEBEN SIE SICH BEI SIMPLEM KERZENLICHT AUF EINE KULINARISCHE REISE IN DIE VERGANGENHEIT. MÖGE ES WÄHREND DEM ESSEN NICHT "SEUWISCH" ZU UND HER GEHEN, ES DARF AUCH NICHT IN DEN BRUSTHAAREN GEKRATZT WERDEN!

FÜRSTENMAHL CHF 60.00 PRO PERSON

APERITIF

Himbeeressig und Gewürztraminer, 2011

MITTELALTERLICHE VORSPEISENPLATTE

Gefüllte Eier, Zitronensalat, Pasteten, Würzgurken, geräucherte Forelle

*

DIE LEGENDÄRE ARMENSUPPE

*

MITTELALTERLICHE HAUPTGANGPLATTE

Wildschwein in Preiselbeeren, Spiessbraten vom Vogel, Schweinslenden mit Kartoffeln in Orangensaft, Zunge, Rüblikugeln, Blumenkohl mit Rosinen und Mandeln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE (AUF VORBESTELLUNG)

Saisonaler Gemüsepie, Kartoffeln in Orangensaft, Rüblikugeln, Blumenkohl mit Rosinen und Mandeln

*

MITTELALTERLICHE NACHSPEISENPLATTE

Blanc-Manger und Zigerkrapfen

*

GRASWÜRMER

MIETE GEWÖLBKELLER CAVE DU LUC +CHF 600.00

FÜHRUNG SILVIA HOCHSTRASSER +CHF 180.00