

# WILLKOMMEN

## Unsere Philosophie

*Bei uns wird alles hausgemacht und von Hand produziert. Mit viel Liebe kreieren wir als Team mit unserer Küche Speisen aus aller Welt. Im Trudelkeller soll für jeden etwas dabei sein: Auf unserer Karte finden Sie exquisite Fleischgerichte, wie auch kreative pflanzliche Speisen.*

*Da wir stets vermeiden möchten, in unserem Restaurant Foodwaste zu produzieren, wird auch unsere Karte eher klein gehalten. Denn wir streben immer Qualität vor Quantität an.*

## Die Geschichte hinter dem Trudelkeller

*Hans Trudel ist einer der bedeutendsten Künstler von Baden. Jeder Badener kennt seine Arbeiten, darunter beispielsweise das Tränenbränneli an der Limmat.*

*Im frühen 20. Jahrhundert war dieses Haus die Wohn- und Arbeitsstätte von Trudel. Nach seinem Ableben haben ein paar Kunstbegeisterte aus der verlassenen Altstadtliegenschaft ein Kunsthaus errichtet.*

*Während in den oberen Etagen des Trudelhauses eine Galerie wurde, wurde der Keller zu einem Restaurant umfunktioniert. Daher kommt der Name Trudelkeller.*

# VORSPEISEN

**GELBE GAZPACHO** ✓  **11.00**  
*mit Mais, Tomaten, Peperoni und Koriander*

**BLATTSALAT** ✓ **11.00**  
*mit süss-sauren Zuchetti, Nussmesan, gerösteten Mandeln und Hausdressing*


**AUBERGINEN QUINOATARTAR** ✓ **16.50**  
*mit gepickeltem wildem Brokkoli und Ruchbrot  
(ohne Brot glutenfrei möglich)*

**RINDSTARTAR** **19.50**  
*mit gepickeltem wildem Brokkoli und Ruchbrot  
(ohne Brot glutenfrei möglich)*

**BRAUNER LINSENSALAT** ✓  **12.00**  
*mit Sommergemüse, Oliven, Basilikumpesto und Knoblauchcrème*

*mit Feta* **14.50**

✓ *Vegan*

 *Glutenfrei*

# HAUPTSPEISEN

## MARROKANISCHE TAJINE ✓ ☎

*Kichererbsen, Linsen, Tomaten, verschiedenes saisonales Gemüse, Granatapfel, Salzzitronen, Koriander und hausgemachte Harissa (pikant)*

## MIT FALAFEL ✓ ☎

*Tajine mit hausgemachten Falafel*

**32.00**

## MIT MARINIERTEM POULET ☎

*Tajine mit Poulet*

**35.00**

## MIT MERGUEZ ☎

*Tajine mit Merguez von der Metzgerei Müller*

**36.00**

**MAIS-QUARKBÄLLCHEN** ✓  **32.50**  
*auf pikantem Tomaten-Fenchel Eintopf mit  
Minze-Joghurt*

**LAMMHACKTÄTSCHLI** **33.00**  
*auf pikantem Tomaten-Fenchel Eintopf mit  
Minze-Joghurt*

**GEBACKENER BLUMENKOHL** ✓ **31.00**  
*mit Misomayo auf asiatischem Gemüsesalat mit  
gerösteten Erdnüssen*

**GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI** **34.50**  
*auf asiatischem Gemüsesalat mit gerösteten  
Erdnüssen*

**KICHERERBSEN-NORIKNUSPERLI** ✓  **29.00**  
*im Knuspermantel, serviert im Chörbli mit  
Pommes Frites und hausgemachter Tartarsauce*

**ZANDERFILET** **32.00**  
*im Knuspermantel, serviert im Chörbli mit  
Pommes Frites und hausgemachter Tartarsauce*

# NACHSPEISEN

**LAUWARMES SCHOGGIKÜCHLEIN** ✓ 14.50  
*warm und flüssig, mit Beerencoulis und Crumble*

**RHABARBERCRÈME** ✓ 9.00  
*mit Crumble*  
*(ohne Crumble glutenfrei möglich)*

**ERDBEERTARTE** ✓ 15.50  
*mit Kamillencreme und Mandelsablé*

**HOLLUNDER-JOGHURTMOUSSE** ✓  11.00  
*mit Apfelminze*

**GLACÉ** ✓ 5.50  
*diverse Sorten von «Kalte Lust»*  
*(ohne Crumble glutenfrei möglich)*

*Unsere Lieferanten:*

*Fleisch: CH, FR, Metzgerei Müller, Baden*

*Fisch: Zander aus europäischen Binnenseen, Forelle aus  
Bremgarten, Bianchi, Zufikon*

*Früchte und Gemüse: Jehle, Mellingen*