

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 Altstadtliedenschaft 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

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE ✓ ☯ **9.00**
mit eingelegtem Ingwer

SALAT ✓ ☯ **12.50**
*mit geschmorten Randen, gebackenem Mandelfeta
und Hausdressing*

LUFTIGES RUCHBROT ✓ **9.50**
mit Linsen-Olivenaufstrich und Pickelgemüse

QUINOA SALAT ✓ **13.50**
*mit Aprikosen-Haselnusssauce, Schwarzwurzeln,
eingelegten roten Zwiebeln, gerösteten
Haselnüssen und Haselnussmayonnaise
(glutenfrei möglich)*

GEZUPFTE ENTE **16.50**
*mit Quinoa Salat, Aprikosen-Haselnusssauce,
Schwarzwurzeln, eingelegten roten Zwiebeln,
gerösteten Haselnüssen und Haselnussmayonnaise
(glutenfrei möglich)*

✓ *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

**Wir verwenden vorgekochte Kichererbsen, die dem Label Fait Maison nicht entsprechen.*

GEBACKENER SPITZKOHL ✓ ☎ **31.50**
*mit pikantem Kürbiskern-Erdnussüberzug,
Knoblauch-Miso-Mayonnaise und Sauerkrautcrème*

SCHWEINEBAUCH ☎ **35.50**
*mit Sesam Jus, gebackenem Spitzkohl mit
pikantem Kürbiskern-Erdnussüberzug, Knoblauch-
Miso-Mayonnaise und Sauerkrautcrème*

KARTOFFELKNÖDEL ✓ **32.50**
*mit Butterbrösel, Pilz-Gemüseragout, eingelegten
Eierschwämmli und Gremolata
(glutenfrei möglich)*

RINDSGULASCH **34.00**
*mit Kartoffelknödel mit Butterbrösel, Rotkraut
und Gremolata
(glutenfrei möglich)*

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*

**die Speise erfüllt die Kriterien des Labels Fait Maison
nicht*

NACHSPEISEN

LAUWARMES SCHOGGIKÜCHLEIN ✓ 14.50
warm und flüssig, mit Zwetschgenkompott und Crumble

MARONIKUCHEN ✓ ☞ 12.50
mit Preiselbeerkompott und Zitronen-Crème-fraîche

WEISSES SCHOGGIMOUSSE ✓ ☞ 11.50
mit Quitte, Sanddorn und Granola

GLACÉ ✓ 5.50
*diverse Sorten von «Kalte Lust», Olten
(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