

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

KALTE RANDEN-RHABARBER-SUPPE ✓  **9.50**
mit Crème Fraîche


SALAT ✓  **11.00**
*mit eingelegten Radieschen, grünen Erbsen,
geröstetem Kernenmix und Hausdressing*

GESCHMORTE ARTISCHOCKEN ✓ **13.50**
*mit Zitronen-Knoblauchsauce und geröstetem
Panko*

mit geräucherter Forelle **16.50**

WEISSER SPARGELSALAT ✓  **15.50**
*mit Himbeermayonnaise, Spinat, gebratenem
Kräuterseitling und gerösteten Haselnüssen*

✓ *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