

WILLKOMMEN



Unsere Philosophie

Bei uns wird alles mit viel Liebe zubereitet, mit Speisen aus aller Welt für jeden Geschmack, von exquisiten Fleischgerichten bis zu kreativen pflanzlichen Kreationen.

Unsere Karte halten wir bewusst klein, denn wir setzen auf Qualität statt Quantität und vermeiden Foodwaste.

Die Geschichte hinter dem Trudelkeller

Hans Trudel, einer der bedeutendsten Künstler Badens, lebte und arbeitete einst in diesem Haus. Bekannt ist er unter anderem für das Tränenbränneli an der Limmat.

Nach seinem Ableben haben 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

MINZE-JOGHURT KALTSCHALE  **9.50**
mit Minzöl

TRUDELSALAT   **9.00**
Blattsalat, Gartenkräuter, Trudeldressing

PANZANELLA  **11.00**
mit Tomaten, Oliven und Brot

ADD ON

Burrata **+5.00**

RINDS-TATAR **19.50**
mit Focaccia serviert

HAUPTGANG

Rinds-Tatar als Hauptgang **39.00**

RANDEN-TATAR  **14.00**
mit Focaccia serviert

HAUPTGANG

Randen-Tatar als Hauptgang **28.00**

 **Vegan**

 **Glutenfrei**

HAUPTSPEISEN

MARROKANISCHE TAJINE

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

MIT FALAFEL

Tajine mit Falafel Surprise

32.00

MIT FLEISCH

Tajine mit Surprise

35.00

GRILLIERTER SPITZKOHL   **29.00**

mit Zitronenmaiscrème und veganer Jus

ADD ON

RINDER ONGLET **+10.00**

SPINATRISOTTO & BLUMENKOHL  **32.00**

mit Randen und Beurre Blanc

ADD ON

ZANDERFILET **+10.00**

GESCHMORTER LAUCH   **30.00**

mit Süsskartoffel und Sauerampfer

ADD ON

CRISPY PORKBELLY **+10.00**

EGLIKNUSPERLI **32.00**

im Knuspermantel, serviert im Chörbli mit Pommes
Frites und hausgemachter Tartarsauce

NACHSPEISEN

SCHOKOLADENKÜCHLEIN ✓ 12.00
mit Tonka und Vanille Glacé

PASSIONSFRUCHTVARIATION ✓ 14.00
Dreifache Passionsfrucht

BANANEN PANNA COTTA ✓ 13.00
mit Kokos-Stracciatella Glacé

AFFOGATO ✓ 7.50
Vanille Glacé und Espresso

TRUDI COLONNEL ✓ 9.50
Basilikum-Limette Sorbet und Vodka

GLACÉ ✓ 5.50
Diverse Sorten von Kalte Lust

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Schweiz
Fisch: Egli und Zander, Schweiz
Brot: Schweiz