

# 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 Tränenbrünneli 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

## SUPPE V G

14.50

*Wurzelgemüse-Consommé mit Pilz-Knödeln und  
Sauerampfer*

## NÜSSLISALAT V G

12.50

*mit Birne, Kala Namak Croûtons und veganem  
Speckcrisp an einem Apfeldressing oder  
Frenchdressing*

## LACHS KATSU G

17.50

*mit Pferderettichcrème, Granny Smith und Dashi-  
Vinaigrette*

## RANDEN VARIATION V G

16.50

*Randensorbet, eingelegte Randen, Randensalat,  
Randen-Espuma, gebratene Randen und  
Randenerde*

## GERÖSTETER LAUCH V G

19.00

*mit Mandel-Miso-Crème, Ponzu Gel, Lauchasche,  
Buchweizencrisp und Kräuteröl*

V Vegan

G Glutenfrei

# HAUPTSPEISEN

## MARROKANISCHE TAJINE V

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

## MIT FALAFEL V

32.00

Tajine mit hausgemachten Orangen-Falafel und Jaipur-Crème

## MIT ENTENSCHENKEL

35.00

Tajine mit marrokanischer Entenschenkel

## MIT LAMMKÖFTE

36.00

Tajine mit BBQ marinierten Lammköften

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

**VEGANE GÄNSEKEULE V**  **37.00**

*mit Rotkraut, Pommes Berny, Vanillejus und Rosenkohl*

**BAO BUN** **34.00**

*mit Sauerkraut vom Obrist Gemüse in Dättwil,  
Cranberrysauce, Limette und Kerbel*

*mit gezupfter Wildschweinhaxe*

*mit geräucherten Tofu-Streifen im V  
Wildgewürz Lack*

**SEETEUFEL-SALTIMBOCCA**  **39.50**

*mit Ratatouille, Kartoffelstroh und  
Buttermilchschaum*

**CORDON BLEU VOM HIRSCH**  **42.50**

*vom Hirschbäggli gefüllt mit Speck von der  
Metzgerei Müller und Fonduekäse vom Chäsegge  
mit Topinambur-Crème, Preiselbeeren und Sauce  
Gibier (Wildsauce)*

**VEGANES «FISCH»-FILET ✓ Ø 29.00**

*Blumenkohl, Noriblatt und Palmherzen 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

**HERBSTMARKT** ✓ ☺ **13.00**

*Vanille Mille-feuille, Rumglacé, Magenbroterde und Birne*

**DIE SCHOKOLADE** ✓ ☺ **16.00**

*Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern, Schokoladenmousse, Cacao-Crumble, Zitrus-Ganache, Schokoladen-Tuile, Schokoladensorbet, Cacao-Gel, Schokoladenchip*

**DIE BIRNE & SALZ** ✓ ☺ **16.00**

*Birnensorbet, Birnen-Crème, Salzaramel, Kernobstschnapspraliné, Mandelerde, Birnendrops und Birnenchip*

**TIRAMISU** **12.00**

*Mascarpone-Crème, Cacao, Espresso-sorbet, eingelegte Blasenkirschen (Physalis) und Biskuit*

**GLACÉ** ✓ ☺ **5.50**

*Diverse hausgemachte Sorten mit Meringue*

*Unsere Lieferanten:*

*Fleisch: Poulet, Speck und Hackfleisch, Schweiz, Fasan (wild), EU, Wildschweinhaxe, Deutschland*

*Fisch: Zander (im Knuspermantel) aus europäischen Binnenseen, Zander, Lago Maggiore*

*Brot: Schweiz*