

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

SUPPE ✓  **14.50**
Rotkohlcrème-Suppe mit Vanille und Whisky

WINTERSALAT ✓  **12.50**
mit Orangen und Granatapfelkernen an unserem Hausdressing

LACHS KATSU  **17.50**
mit Pferderettichcrème, Granny Smith und Dashi-Vinaigrette

KÜRBIS TATAR ✓  **16.50**
mit Trüffelvinaigrette und Schwarzwurzeln

PASTINAKE UND WIRSING ✓  **17.00**
Pastinakencrème, eingelegte Pastinaken, gebratene Pastinakenwürfel, Wirsingchip und Wirsingespuma

✓ *Vegan*

 *Glutenfrei*

HAUPTSPEISEN

MARROKANISCHE TAJINE

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

MIT FALAFEL

32.00

Tajine mit hausgemachten Zitronen-Petersilien-Falafel an einer Zitronenmarmelade

MIT POULET

35.00

Tajine mit Poulet im Knuspermantel an einer Rauchmayo

MIT SCHWEINEBAUCH

36.00

Tajine mit BBQ glasierten Schweinebauchwürfel

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

KRÄUTERSEITLING ✓  **37.00**
*Geschmorter Kräuterseitling mit schwarzem
Knoblauch, Wacholderjus und zweierlei Sellerie*

SERVIETTENKNÖDEL ✓ **31.00**
mit Cajun Süsskartoffelcrème, Federkohl und Jus

EGLI-FILET  **40.00**
*mit Blumenkohlpüree, gerösteten Haselnüssen,
Haselnussmikado aus dem Piemont und
Zitronensauce
(laktosefrei)*

COQ AU VIN **37.50**
*mit Wintergemüse und Focaccia
(laktosefrei)*

VEGANES «FISCH»-FILET V

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

RÜEBLIKUCHEN 2.0 ✓ 14.00

Rüeblikuchen, Orangenespuma, Mandelstreusel, Vanille-Karotten-Crèmeux, Mandelmilchsorbet und Vanillepulver

APFEL & SELLERIE ✓ 13.50

Apfel-Sellerie-Granité, Haselnusspraline, Thymianöl, gedämpfte Apfelperlen, Sellerieschaum, Haselnussespuma und Apfelessigreduktion

SCHOKOLADE & OLIVE ✓ 16.00

Schokoladenglacé, Birnengel, Kaffeecrème, Olivenölbiskuit, Olivenölgel, Kaffeeerde, weisser Schokoladenchip

TIRAMISU 12.00

Mascarpone-Crème, Cacao, Esspressosorbet, eingelegte Blaskirschen (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*