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

KARTOFFEL-BÄRLAUCH-SUPPE 9.50
mit fermentiertem weissem Spargel

SALAT 11.00
mit Wurzelgemüse, geröstetem Nuss-Kernenmix und Hausdressing

GEBEIZTER SAIBLING 15.50
mit Popcorn-Linsen, Safranmayonnaise und gehobeltem Fenchel

FRITTIERTER TOFU 13.50
mit Popcorn-Linsen, Safranmayonnaise und gehobeltem Fenchel

BAUERNSTANGE 7.50
mit gesalzener Butter und Dukkah

Vegan *Glutenfrei*

HAUPTSPEISEN

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

MIT FALAFEL **32.00**
Tajine mit hausgemachten Falafel

MIT MARINIERTEM POULET **35.00**
Tajine mit Poulet

MIT MERGUEZ **36.00**
Tajine mit Merguez von der Metzgerei Müller

ENGLISH PIE 30.00
gefüllt mit Linsen, Pilzen und Karotten dazu Kimchi

ENGLISH PIE 31.00
gefüllt mit geschmorten Rindskopfbäggli, Champignons und Karotten dazu Kimchi

TEMPEH BALLS 31.00
mit Teriyakisauce auf Randen-Bohnenchili

SCHWEINEBAUCH 34.50
mit Teriyakisauce auf Randen-Bohnenchili

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

MAISGRIESSTÖPFLI **9.50**
mit Zwetschgenkompott und gerösteten Mandeln

CANNOLI **13.50**
mit Mandel-Ricotta Füllung

MINI SCHOGGIMOUSSE **6.50**
mit Crumble
(ohne Crumble glutenfrei möglich)

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, Saibling aus Bremgarten Bianchi, Zufikon
Früchte und Gemüse: Jehle, Mellingen