

# 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

- SUPPE** ✓  **17.50**  
*Pastinakencrèmesuppe mit Zitrone, Trüffel und Kräuteröl*
- BLATTSALAT** ✓  **10.50**  
*mit Balsamico Champignons und gerösteten Nüssen an unserem Hausdressing*
- RAUCHTOFU KATSU** ✓  **17.00**  
*mit Granny Smith, Rettich, Estragon und Wasabi*
- KÜRBIS TATAR** ✓  **16.50**  
*mit Trüffelvinaigrette und Schwarzwurzeln*
- RANDENCARPACCIO** ✓  **16.50**  
*mit Baumnüssen, Fetaeis, Aprikosenessig, grüner Pfefferschaum und Schalotten*

✓ *Vegan*

 *Glutenfrei*

# HAUPTSPEISEN

## MARROKANISCHE TAJINE

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

## MIT FALAFEL

**32.00**

*Tajine mit hausgemachten Bärlauch-Falafel und Frischkäsecrème*

## MIT POULET

**35.00**

*Tajine mit Poulet im Knuspermantel an einer Rauchmayo*

## MIT BBQ BABY BACK RIBS


**36.00**

*Tajine mit Baby Back Ribs an einer hausgemachten BBQ-Sauce (süß oder scharf)*

*\*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*

**TEMPURA WELS**  **43.50**  
*mit Paprikaragout, Erbsencreme, Rösti Bites und  
Buttermilchreduktion*

**IRISH STEW 2.0** **42.00**  
*mit glasierter Lammhaxe, gebratenes  
Suppengemüse, Kartoffelgitter und  
Lammconsommé  
(laktosefrei)*

**VEGANES «FISCH»-FILET** ✓ ☯ **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, Orangenesspuma, Mandelstreusel, Vanille-Karotten-Crèmeux, Mandelmilchsorbet und Vanillepulver*

## **PINA COLADA** ✓ ☞ 13.50

*Bananeneis, geflammte Ananasperlen, Ananascrème, Rumgel, Kokoserde, Kokosespuma, Bananencremeux*

## **RHABARBER & ASIEN** ✓ 16.00

*Rhabarber-Parfait, Thai-Basilikumeis, Himbeerkugel, Rhabarbersalat, Haselnuss und Wasabi-Joghurt (süß)*

## **TRUDI'S CHEESECAKE** ☞ 14.50

*Tonkabohnen-Cheesecake, Erdbeercrème, Erdbeerpraline, Minzgel, Honigeis und Mandelchip*

## **GLACÉ** ✓ ☞ 5.50

*Diverse hausgemachte Sorten mit Meringue*

*Unsere Lieferanten:*

*Fleisch: Poulet und Baby Back Ribs, Schweiz / Lammhaxe, Irland*

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

*Brot: Schweiz*