

# 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

**TOM KHA SUPPE** ✓  **13.50**  
*(kalt oder warm) mit Belugalinsen, Jalapenos,  
Litchi und Chia-Chip*


**BLATTSALAT** ✓  **10.50**  
*mit Balsamico Champignons und gerösteten  
Nüssen an unserem Hausdressing*

**LAUCHMOSEAIK** ✓  **15.00**  
*mit rosa Pfefferchip und Passionsfruchtvariation*

**AUBERGINEN-TATAR** ✓  **16.00**  
*mit Assam-Espuma (Pfeffer), Bergamottenchip,  
Bergamottengel und Tamarillosorbet*

**GEBEIZTER SAIBLING**  **17.00**  
*mit einer Tomatenvariation und gebratener Birne*

✓ *Vegan*

 *Glutenfrei*

# HAUPTSPEISEN

## **MARROKANISCHE TAJINE** ✓ 🌱

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

## **MIT FALAFEL** ✓ 🌱

**32.00**

*Tajine mit Minzfalafel an einer Kräutercrème*

## **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.*

**GESCHMORTER KOHLRABI** ✓ **35.00**  
*mit Gerste, Mangold, Jus und Heuschaum*

**PILZSPINATBONBONS** ✓ **32.00**  
*Pilzspinatpastas mit Selleriecrème, gebratene  
Pilze und Jungspinat*

**LACHSTRANCHE** 🌱 **43.50**  
*mit Safranfenchel, lila Kartoffeln und  
Schnittlauchemulsion  
(laktosefrei)*

**GESCHMORTE RINDSKOPFBÄGGLI** **41.00**  
*mit Wasabipüree, Babykarotten und Erbsen  
(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

**SCHOKOLADE & ERDBEERE** ✓ ☯ **14.00**

*Weisse Schokolade und Erdbeere-Surprise,  
Basilikumperlen, Basilikumeis, Schokoladenchip  
und Erdbeersalat*

**PINA COLADA** ✓ ☯ **13.50**

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

**VIRGIN HUGO** ✓ **15.50**

*Rimussorbet, Minzbiskuit, Holundergel,  
Minzdrops, Rimusespuma und Holunderchip*

**SANDDORN CHEESECAKE** ☯ **14.50**

*mit Himbeeren, Himbeersorbet, Vanillesauce und  
Milchschaumchip*

**GLACÉ** ✓ ☯ **5.50**

*Diverse hausgemachte Sorten mit Meringue*

*Unsere Lieferanten:*

*Fleisch: Poulet, Baby Back Ribs und Rindskopfbäggli, Schweiz  
Fisch: Saibling, Lachs und Zander (im Knuspermantel), Schweiz  
Brot: Schweiz*