

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

MARRONISUPPE ✓ **15.00**

mit Marroniduxelles (fein gehackt), eingelegten Kastanien, veganer Feta-Espuma und Mini-Kräuterseitling

NÜSSLISALAT ✓ **12.50**

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

DER KÜRBIS ✓ **17.50**

Kürbiscrème, Kürbisvanillegel, Orangen-Espuma, geschmortem Kürbis, Ingwer, eingelegtem Kürbis und Kürbiscrunch

RANDEN-AUBERGINEN-TATAR ✓ **16.00**

mit Topinambur, Miso, Haselnüssen und fermentiertem Knoblauch

VEGANE GÄNSELEBER-PATÉ ✓ **20.00**

mit Sauce Cumberland (Preiselbeer und Orange), Cranberryglacé, Salzbrot, Schokolade, Pfeffer und Apfel

✓ *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 Aprikosen-Falafel und Ras el Hanout-Crème

MIT POULET

35.00

Tajine mit Kräuterpoulet und mariniertem Portulak

MIT BBQ CEVAPCICI

36.00

Tajine mit BBQ Cevapcici im Speckmantel

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

VEGANE GÄNSEKEULE ✓  **37.00**
mit Rotkraut, Pommes Berny, Vanillejus und Rosenkohl

BAO BUN **34.00**
mit Chimi Churi, Selleriecrème, roter Krautsalat, Miyagowa Mandarine, Gojibeere und Koriander
mit Fasan

mit geräucherten Tofu-Streifen im ✓
Wildgewürz Lack

DER FISCH  **37.00**
Gebratener Zander mit Beurre Blanc, Randenöl, Schwarzwurzel Variation und Trauben

GESCHMORTE WILDSCHWEINHAXE  **40.00**
mit Pastinaken, Sanddorn, Kerbelwurzel und Kartoffelstroh

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

HERBSTMARKT ✓  **13.00**
Vanille Mille-feuille, Rumglacé, Magenbroterde und Birne

BRATAPFEL 2.0 ✓  **16.00**
Lauwarmes Apfeltartelette, Apfelsorbet, Apfelgel, Apfelschaum, Apfelglas, Rosinenerde und Anis-Zimt-Crème

DER MAIS ✓  **15.00**
Popcornglacé, Popcornschnee, Maisgel, Mais Panna Cotta, Maiserde, Maisrips und Mais-Espuma

DER KÄSE **12.00**
Stilton (Blauschimmel), Sellerie, Apfel und Ruchbrot

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*