



Willkommen

IM TRUDELKELLER

Unsere Philosophie

Bei uns wird alles mit viel Liebe zubereitet, mit Speisen aus aller Welt für jeden Geschmack, von exquisiten Fleischgerichten bis zu kreativen pflanzlichen Kreationen.

Unsere Karte halten wir bewusst klein, denn wir setzen auf Qualität statt Quantität und vermeiden Foodwaste.

Die Geschichte hinter dem Trudelkeller

Hans Trudel, einer der bedeutendsten Künstler Badens, lebte und arbeitete einst in diesem Haus. Bekannt ist er unter anderem für das Tränenbrünneli an der Limmat.

Nach seinem Ableben haben Kunstbegeisterte aus der verlassenen Altstadtliegenschaft ein Kunsthaus errichtet.

Während in den oberen Etagen des Trudelhauses eine Galerie entstand, wurde der Keller zu einem Restaurant umfunktioniert. Daher kommt der Name Trudelkeller.

VORSPEISEN

CARE TO SHARE

Unsere Vorspeisen sind zum Teilen gemacht.

Bestellt mehrere Gerichte, stellt alles in die Mitte & probiert euch gemeinsam quer durch die Vorspeisen.

Unsere Empfehlung: 3 bis 4 Vorspeisen für 2 Personen.

Knoblauchcrème ✓	6.50
Mandel Paniermehl	
Fava ✓ 🌱	6.50
Linsen Olivenöl	
Kalbszunge 🌱	12.00
Kapern Meerrettich Aprikose	
Cordon Bleu Bites	14.00
Bergkäse Metzgerschinken	
Frittierte Aubergine ✓ 🌱	8.00
Petersilie Limette	
Panzanella ✓	8.50
Oliven Tomaten Balsamico	
Gebrannter Baby Cesar ✓ 🌱	9.00
Lattich Cashew Dressing	
Rotkraut & Rotwein Suppe ✓ 🌱	10.00
Zwetschge Apfel	

HAUPTSPEISEN

Marrokanische Tajine mit Falafel  	32.00
Falafel Surprise Kichererbsen Tomaten saisonales Gemüse Granatapfel Salzzitronen Koriander hausgemachte Harissa (pikant)	
Marrokanische Tajine mit Fleisch 	35.00
Chef's Choice Kichererbsen Tomaten saisonales Gemüse Granatapfel Salzzitronen Koriander hausgemachte Harissa (pikant)	
Ofen-Kürbis  knuspriger Brie	30.00
Federkohl Kürbiskerne Honigsenf	
ADD ON Gebuttertes Kalbsbries	+ 7.00
Voller Portobello mit Pfifferlingen  	31.00
Trüffel-Kartoffelcrème Radieschen Jus	
ADD ON Rindskopfbäggli	+ 8.00
Selleriesteak  	29.00
Wirz Serviettenknödel Riesling Sauce	
ADD ON Bremgartener Saibling gebraten	+ 9.00
Egliknusperli	32.00
Knuspermantel Pommes Frites hausgemachter Tartarsauce	

Die Add Ons können gegen einen Aufpreis von CHF 5.00 auch getauscht werden.

NACHSPEISEN

Zwetschgen-Crumble ✓ 	11.00
Zitronengel Zimt Caramel	
Schokoküchlein ✓	12.00
Vanilleglacé Tonka Kakao	
Vermicelle Tiramisu	13.00
Lotus Weisse Schokolade Kirsch	
Affogato ✓ 	7.50
Vanille Glacé Espresso	
Glacé ✓ 	7.50
Kalte Lust	

Unsere Lieferanten

Fleisch: Schweiz, Metzgerei Müller, Baden ·

Käse: Schweiz, Chäsegge, Baden ·

Fisch: Egli und Zander, Schweiz ·

Brot: Bäckerei Frei, Schweiz