



Restaurant Halde 20

grenzenlos kulinarisch

www.halde20.ch

**Unsere Gerichte servieren wir Ihnen
mit Suppe oder Salat**

TAGESMENÜ I

Agnolotti Verdi Vegi

In Salbeibutter mit Broccoli und gehackten Baumnüssen
19.00

TAGESMENÜ II

VOM NIERSTÜCK

Piccata Milanese

Garniert mit gebratenen Champignons & Parmaschinken
Begleitet von Spaghetti und Tomaten-Sugo
21.00

TAGESMENÜ III

Knusprig gebackene Eglifilets

serviert mit Grillkartoffeln Blattspinat und Cherry-Tomaten
abgerundet mit Tatarsauce
23.00

DER CHEF EMPFIEHLT

Suprême de Poulet

frisches französisches Pouletbrüstchen an Balsamicojus
dazu getrüffeltes Weisweinrisotto und Gemüse
26.50

Spaghetti „Pescatore“

Fischfilet und Black Tigre- Crevetten vom Grill, Vongole und –Moules
in Spezial- Sauce, garniert mit Peperonchini, Basilikum und Ruccola
26.50

Rehschnitzel mit Pilzen an Cognacsauce

dazu feiner Kürbis Risotto und Gemüsebouquet
32.50

Halde20, Telefon: 062 823.45.65, www.halde20.ch
Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch!