

Restaurant Halde 20

www.halde20.ch

grenzenlos kulinarisch

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

TAGESMENÜ I

Gnocchi an Käsesauce Vegi

Mit Broccoli-Röschen, Birnenspalten & gehackten Baumnüssen
18.50

TAGESMENÜ II

Butterzartes Kalbsblanquette mit Safran

dazu Basilikum-Tagliatelle und Gemüse
19.50

TAGESMENÜ III

Kabeljau-Rückenfilet an Estragonsauce

Auf Blattspinat-Beet mit Risotto
22.50

DER CHEF EMPFIEHLT

Hausgemachte Gemüselasagne Vegi

Garniert mit Rucola & Champignons
19.50

Feiner Rinds-Sauerbraten

begleitet von Kartoffelstock mit Lauch und Gemüse garnitur
22.50

Spaghetti „Pescatore“

mit Black Tigre- Crevetten und frischen Muscheln
Peperoncini, Basilikum und Knobli-Brot
in feiner Spezial-Sauce
26.50

BLACK-ANGUS

Entrecote vom Grill an Pfeffersauce

begleitet von Risotto und Gemüse garnitur
34.50

Halde20, Telefon: 062 823.45.65, www.halde20.ch

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch!