



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
28.10.-1.11.2024	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
*MONTAG	SPÄTZLIPFANNE MIT GEMÜSE		SPÄTZLIPFANNE MIT SPECK & RÖSTZWIEBELN		KALBS-FRIKASSE KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
DIENSTAG	POLENTASCHNITTEN MIT GEMÜSE		GREEN CHICKENCURRY JASMINREIS - GEMÜSE		HACKBRATEN - PILZRAHMSAUCE KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSETAJINE - COUSCOUS		WILDSCHWEIN-BRATWURST BRATKARTOFFELN - ROTKRAUT		PASTA BOLOGNAISE	
DONNERSTAG	PILZRAGOUT - NÜDELI		KASSELER RIPPLI SALZKARTOFFELN - SAUERKRAUT		RAHMGESCHNETZELTES NÜDELI - GEMÜSE	
FREITAG	GEMÜSETEMPURA		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

HERBSTTSALAT – NÜSSLI – SPECK - EI	CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)
FLAMMKUCHEN MIT SPECK	CHF 19
CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	CHF 32
RINDBURGER – POMMES – COLESLAW	CHF 28

HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

(ALL'ARRABBIATA – POMODORO – PESTO – GORGONZOLA - LIMONE)	CHF 18.50 (TAKE AWAY CHF 16.50)
---	---------------------------------

FRISCH AUS DER FROMAGERIE DE LA ROCHE

FONDUEMISCHUNG MOITIÉ-MOITIÉ 500G	CHF 18.50
-----------------------------------	-----------

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG	0900-1400
DONNERSTAG- & FREITAGABEND	1700-2300

+4179 302 5039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz
 Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb
 Schwein - Schinken vom Witzwiler Freilandfleisch
 Lamm - Berglamm aus dem Berneroberrand
 Poulet - Ribemais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
 Aargauer Kneuss Guggeli aus besonders tierfreundlicher Haltung
 Würste - Hausgemacht oder von der Metzgerei Jenzer
 Zander Filet Royal – Kasachstan. Fangmethode: Kiemennetze
 Allergene: Fragen Sie unser Fachpersonal. Wir beraten Sie gerne