



20.24.10.25 SALAT & SUPPE SALAT & SUPPE SALAT & SUPPE SALAT & SUPPE TAKE AWAY CHF 20 TAKE AWAY CHF 22 TAKE AWAY CHF 22 MONTAG VEGI GORENG - VEGETARISCHES NUDELGERICHT SOLUTION SISCHES NUDELGERICHT SOLUTION SOLUTION SISCHES NUDELGERICHT SOLUTION			VEGIMENU	CHF 21	FLEISCHMENU I	CHF 23	FLEISCHMENU II	CHF 23
MONTAG VEGI GORENG - VEGETARISCHES NUDELGERICHT BAMI GORENG - INDONESISCHES KARTOFFELN AUF SALZKRUSTE - GEMÜSE DIENSTAG KÜRBISRAVIOLI POULETSCHENKEL MIT OFENGEMÜSE HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS RINDSSCHMORBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN KARTOFFELGRATIN - ROTKRAUT DONNERSTAG COUSCOUS MIT GEMÜSETAJINE COUSCOUS MIT LAMMTAJINE BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE LYONERKARTOFFEL - GEMÜSE ZANDER MEUNIÈRE MIT MANDELN PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL	20.2	20.24.10.25	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
MONTAG VEGI GÖRENG - VEGE TÄRISCHES NUDELGERICHT BAMI GÖRENG - INDONESISCHES NUDELGERICHT KARTOFFELN AUF SALZKRUSTE - GEMÜSE HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS TOFU STROGANOFF TROCKENREIS SCHWEINSRAGOUT MARENGO POLENTA - GEMÜSE RINDSSCHMORBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN KARTOFFELS NUTELINGEN MIT KARTOFFELN AUF SALZKRUSTE - GEMÜSE HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS RINDSSCHMORBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN KARTOFFELGRATIN - ROTKRAUT BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE LYONERKARTOFFEL - GEMÜSE ZANDER MEUNIÈRE MIT MANDELN PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL			TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
DIENSTAG KURBISRAVIOLI OFENGEMÜSE APFELMUS MITTWOCH TOFU STROGANOFF TROCKENREIS SCHWEINSRAGOUT MARENGO POLENTA - GEMÜSE RINDSSCHMORBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN KARTOFFELGRATIN - ROTKRAUT DONNERSTAG COUSCOUS MIT GEMÜSETAJINE COUSCOUS MIT LAMMTAJINE BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE LYONERKARTOFFEL - GEMÜSE EREITAG ALIBERGINE PARMIGIANA ZANDER MEUNIÈRE MIT MANDELN PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL	моі	NTAG					KARTOFFELN AUF SALZKRUSTE -	
MITTWOCH TOFU STROGANOFF TROCKENREIS SCHWEINSRAGOUT MARENGO POLENTA - GEMÜSE DÖRRPFLAUMEN KARTOFFELGRATIN - ROTKRAUT BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE LYONERKARTOFFEL - GEMÜSE ZANDER MEUNIÈRE MIT MANDELN PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL			KÜRBISRAVIOLI					
DONNERSTAG COUSCOUS MIT GEMUSE LAJINE COUSCOUS MIT LAMM LAJINE LYONERKARTOFFEL - GEMÜSE EREITAG ALIBERGINE PARMIGIANA ZANDER MEUNIÈRE MIT MANDELN PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL							DÖRRPFLAUMEN	
EREITAG AUBERGINE PARMICIANA	DONNERSTAG		COUSCOUS MIT GEMÜSETAJINE		COUSCOUS MIT LAMMTAJINE			
	FREI	ITAG	AUBERGINE PARMIGIANA					

NÜSSLISALAT – SPECK – EI – CROUTONS CHF 19 (TAKE AWAY CHF 17)

FLAMMKUCHEN MIT SPECK CHF 19
SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE CHF 32
CHEESEBURGER– POMMES – COLESLAW CHF 28
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ CHF 29

HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

(ALL'ARRABBIATA – POMODORO – PESTO – GORGONZOLA CHF 18. – LIMONE)

CHF 18.50 (TAKE AWAY CHF 16.50)

VIELE GOODIES VOM STORE – AUCH ZUM SCHENKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG 0900-1400 MITTWOCH- BIS 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 Freilandschwein

Lamm - Berglamm aus dem Berneroberland

Poulet - Ribelmais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal Aargauer Kneuss Güggeli 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