



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
16.-20.12.2024	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE		STIR FRY MIT FLEISCH REIS - GEMÜSE		FAJITAS MIT CHICKEN REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE	
DIENSTAG	POLENTA-SCHNITTE - PILZRAGOUT		RINDSGULASCH POLANTA - LATTICH		FLEISCHKÄSE BRATKARTOFFELN - RAHMSPINAT	
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE		FLEISCHLASAGNE		SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL NÜDELI - GEMÜSE	
DONNERSTAG	GEMÜSE-QUICHE		RIPPLI & JENZERLI SAUERKRAUT - SALZKARTOFFELN		RINDS-BRISKET BBQ-STYLE LYONERKARTOFFELN - OFENGEMÜSE	
FREITAG	AUBERGINE PARMIGIANA		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

HERBSTTSALAT – NÜSSLI – SPECK – EI - CROUTONS	CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)
FLAMMKUCHEN MIT SALSICCIA	CHF 19
CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	CHF 32
RINDSBURGER – 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 Freilandsschwein
Lamm - Berglamm aus dem Berneroberrland
Poulet - Ribelmals 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