



|                   |                                                          |               |                                                     |               |                                                                  |               |
|-------------------|----------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------|---------------|
| 3.-7.8.26         | <b>VEGIMENU</b><br>SALATBÜFFET & SUPPE                   | <b>CHF 22</b> | <b>FLEISCHMENU I</b><br>SALATBÜFFET & SUPPE         | <b>CHF 24</b> | <b>FLEISCHMENU II</b><br>SALATBÜFFET & SUPPE                     | <b>CHF 24</b> |
|                   | <b>TAKE AWAY</b>                                         | <b>CHF 21</b> | <b>TAKE AWAY CHF</b>                                | <b>CHF 23</b> | <b>TAKE AWAY</b>                                                 | <b>CHF 23</b> |
| <b>MONTAG</b>     | TOFUSCHNITZEL<br>BRAKTAKROFFELN -<br>BLATTSPINAT         |               | VITELLO TONNATO                                     |               | HACKBRATEN<br>BRATKARTOFFELN - BLATTSPINAT                       |               |
| <b>DIENSTAG</b>   | GEMÜSE BURRITO<br>GUACAMOLE - ROTE BOHNEN -<br>SAUERRAHM |               | ROASTBEEF-TELLER<br>SELLERIESALAT -<br>TARTARESAUCE |               | PULLED CHICKEN BURRITO<br>GUACAMOLE - ROTE BOHNEN -<br>SAUERRAHM |               |
| <b>MITTWOCH</b>   | THAI GEMÜSE - ERDNUSS-<br>SAUCE<br>JASMINREIS            |               | GRAVED LACHS - DILLSAUCE                            |               | THAI PORK - ERDNUSS-SAUCE<br>JASMINREIS - GEMÜSE                 |               |
| <b>DONNERSTAG</b> | RAVIOLI LIMONE                                           |               | CHICKENSALAT "FLORIDA"                              |               | PASTA AL RAGOUT                                                  |               |
| <b>FREITAG</b>    | GEMÜSE-QUICHE                                            |               | FISCHKNUSPERLI<br>SALZKARTOFFELN                    |               | PANIERTE POULETSCHNITZEL<br>POMMES - GEMÜSE                      |               |

## AUSSERDEM AM MITTAG

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CEASAR SALAD                                                                             | 24 |
| SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE                                                   | 32 |
| DRY AGED CHEESEBURGER – WEDGES – COLESLAW                                                | 32 |
| HAUSGEMACHTE PASTA – DIVERSEN SAUCEN<br>(ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA,<br>LIMONE | 19 |
| <b>VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN</b>                                                 |    |

## ÖFFNUNGSZEITEN

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| MONTAG – FREITAG        | 0900-1400 |
| MITTWOCH – FREITAGABEND | 1700-2300 |

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



## ABENDEMPFEHLUNGEN

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| CREVETTES MIT KNOBLAUCHBROT<br>TROCKENREIS        | 36 |
| RINDS SPARERIBS VOM GRILL<br>POMMES - SALATBÜFFET | 44 |
| DESSERT<br>VO ALLEM ES BITZ                       | 14 |

## Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz  
Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb  
Schwein - Schinken vom Witzwiler Freiland Schwein  
Lamm - Berglamm aus dem Berner Oberland  
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