



5.-9.10.26	VEGIMENU	CHF 22	FLEISCHMENU I	CHF 24	FLEISCHMENU II	CHF 24
	SALATBÜFFET & SUPPE		SALATBÜFFET & SUPPE		SALATBÜFFET & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	NASI GORENG MIT TOFU		NASI GORENG INDONESISCHES REISGERICHT		COSTINE IN BIERMARINADE WEDGES - GEMÜSE	
DIENTAG	ÄLPLER MAGGRONEN APFELMUS		ÄLPLER MAGGRONEN MIT SPECK APFELMUS		SCHWEINSHALSBRATEN KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSECURRY - JASMINREIS		ROTES RINDFLEISCHCURRY JASMINREIS - GEMÜSE		BUNDESRAATS-SCHÜBLIG LINSEN - SALZKARTOFFELN	
DONNERSTAG	RÖSTI MIT KÄSE & SIEGELEI		LEBERLI CHEF RÖSTI		POULETRAGOUT - PILZRAHMSAUCE NÜDELI - GEMÜSE	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – EI – SPECK - CROUTONS	22
SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	32
DRY AGED CHEESEBURGER – WEDGES – COLESLAW	32
HAUSGEMACHTE PASTA – DIVERSEN SAUCEN (ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA, LIMONE	19
VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN	

ÖFFNUNGSZEITEN

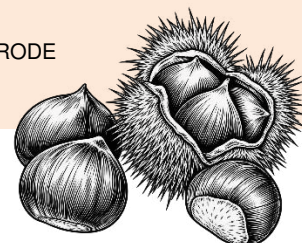
MONTAG – FREITAG	0900-1400
MITTWOCH- – FREITAGABEND	1700-2300

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

WILDPASTETE SELLERIESALAT - PREISELBEERSAUCE	8/14
REHSCHNITZEL SERVIETTENKNÖDEL - ROSENKOHL	48
VERMICELLE NESSELRODE	8/12



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 - Ribelmais 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