



12.-16.10.26	VEGIMENU SALATBÜFFET & SUPPE CHF 22	FLEISCHMENU I SALATBÜFFET & SUPPE CHF 24	FLEISCHMENU II SALATBÜFFET & SUPPE CHF 24
	TAKE AWAY CHF 21	TAKE AWAY CHF CHF 23	TAKE AWAY CHF 23
MONTAG	GNOCCHI PESTO	GERÄUCHTER SPECK SAUERKRAUT - SALZKARTOFFELN	SPAGHETTI BOLOGNAISE
DIENTAG	GEMÜSESPÄTZLI MIT KÄSE	UNGARISCHES RINDSGULASCH SPÄTZLI - GEMÜSE	SCHWEINS-SALTIMBOCCA RISOTTO - GEMÜSE
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE	FLEISCHLASAGNE	FLEISCHKÄSE BRATKARTOFFELN - RAHMSPINAT
DONNERSTAG	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE	FAJITAS MIT CHICKEN REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE	SCHWEINSBLANQUETTE - CHAMPIGNONS KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE
FREITAG	GEMÜSEQUICHE	ZANDERFILET - WEISSWEINSAUCE KRÄUTERKARTOFFELN	PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – EI – SPECK - CROUTONS

22

**NEU: REHPFEFFER AUS HEIMISCHER JAGD
SPÄTZLI – ROTKRAUT MIT MARRONI**

38

SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE

32

DRY AGED CHEESEBURGER – WEDGES – COLESLAW

32

HAUSGEMACHTE PASTA – DIVERSEN SAUCEN

19

(ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA,
LIMONE

VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG

0900-1400

MITTWOCH- – FREITAGABEND

1700-2300

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

WILDPASTETE
SELLERIESALAT - PREISELBEERSAUCE

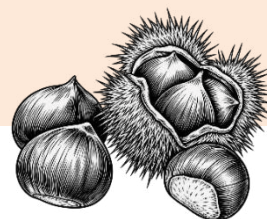
8/14

REHSCHNITZEL AUS REINACHER JAGD
SERVIETTENKNÖDEL - ROSENKOHL

44/48

MARRONIPARFAIT - BROMBEERSAUCE

8/12



Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz

Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb

Schwein - Schinken vom Witzwiler Freilandschwein

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