



19.-23.10.26	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	KÄSESPÄTZLI MIT GEMÜSE		GERÄUCHTES RIPPLI - SAUCISSON - WIENERLI DÖRRBOHNEN - KARTOFFELN		CULI.WILDSCHWEINWURST ZWIEBELSAUCE - SPÄTZLI - ROTKRAUT	
DIENTAG	HÖRNLI & GEMÜESGHACKTS APFELMUS		POULETSCHENKEL MIT OFENGEMÜSE		HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS	
MITTWOCH	POLENTA GORGONZOLA GRILLTOMATE		SCHWEINSRAGOUT MARENGO POLENTA - GEMÜSE		RINDSSCHMORBRATEN KARTOFFELGRATIN - ROTKRAUT	
DONNERSTAG	COUSCOUS MIT GEMÜSETAJINE		COUSCOUS MIT MEATBALLS GEMÜSE		SCHWEINSKRUSTENBRATEN ROSMARINKARTOFFELN - GEMÜSE	
FREITAG	AUBERGINE PARMIGIANA		ZANDER MEUNIÈRE MIT MANDELN SALZKARTOFFELN		PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – EI – SPECK - CROUTONS	22
NEU: REH- ODER WILDSCHWEINPFEFFER AUS HEIMISCHER JAGD SPÄTZLI – ROTKRAUT MIT MARRONI	38
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

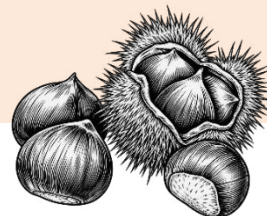
MONTAG – FREITAG	0900-1400
MITTWOCH – FREITAGABEND	1700-2300

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

GEFLÜGELLEBERTERRINE	8/14
WILDSCHWEINSCHNITZEL AUS HEIMISCHER JAGD SPÄTZLI – ROTKRAUT - MARRONI	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