

16.-20.11.26	**VEGIMENU** SALATBÜFFET & SUPPE	**CHF 22**	**FLEISCHMENU** I SALATBÜFFET & SUPPE	CHF 24	**FLEISCHMENU II** SALATBÜFFET & SUPPE	**CHF 24**
	TAKE AWAY	**CHF 21**	**TAKE AWAY**	**CHF 23**	**TAKE AWAY**	**CHF 23**
MONTAG	GEMÜSESPÄTZLI MIT KÄSE		CHICKEN LIMONE TROCKENREIS - GEMÜSE		HACKBRATEN - PILZRAHMSAUCE SPÄTZI - GEMÜSE	
DIENSTAG	VEGI NACHOS MANCHEGO - KIDNEYBOHNEN - MAIS		RINDFLEISCH NACHOS MANCHEGO - KIDNEYBOHNEN - MAIS		GERÄUCHTES RIPPLI SALZKARTOFFELN - SAUERKRAUT	
MITTWOCH	GEMÜSERAGOUT KARTOFFELSTOCK		HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS		RINDSRAGOUT BOURGIGNON KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
DONNERSTAG	RÖSTI - RACLETTEKÄSE - SPEIGELEI		LÄBERLI CHEF RÖSTI		SCHWEINSBRATEN KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
FREITAG	GEMÜSE-QUICHE		ZANDERFILET - WEISSWEINSAUCE KRÄUTERKARTOFFELN		PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – EI – SPECK - CROUTONS	22
WILDSCHWEINPFEFFER (CH) **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

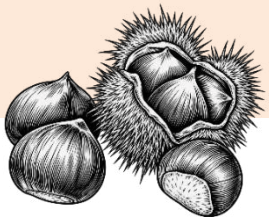
ÖFFNUNGSZEITEN

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

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH

ABENDEMPFEHLUNGEN

	Klein/Gross
MORCHELCREMESUPPE	12
HIRSCHGESCHNETZELTES PILZRAHMSAUCE SPÄTZLI - ROTKRAUT - MARRONI	38/44
LÄGGERLIPARFAIT	8/11



Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch

Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz
Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb
Schwein - Schinken vom Witzwiler Freilandschwein
Lamm - Berglamm aus dem Berneroberland
Poulet - Ribelmais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
Aargauer Kneuss Güggeli 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