

	VEGIMENU CHF 22	FLEISCHMENU I CHF 24	FLEISCHMENU II CHF 24
23.-27.11.26	SALATBÜFFET & SUPPE	SALATBÜFFET & SUPPE	SALATBÜFFET & SUPPE
	TAKE AWAY CHF 21	**TAKE AWAY CHF 23**	**TAKE AWAY CHF 23**
MONTAG	ROTER GEMÜSECURRY JASMINREIS	ROTER RINDFLEISCHCURRY JASMNREIS - GEMÜSE	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL NÜDELI - GEMÜSE
DIENSTAG	GEMÜSE-TACOS COLESLAW MIT LIMETTEN	PULLED PORK TACOS COLESLAW MIT LIMETTEN	SPAGHETTI CARBONNARA
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE	FLEISCHLASAGNE	BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE RISOTTO - GEMÜSE
DONNERSTAG	BLÄTTERTEIGPASTETLI - PILZRAGOUT TROCKENREIS - ERBSLI & RÜEBLI	GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETLI TROCKENREIS - ERBSLI & RÜEBLI	FRIKADELLEN LYONERKARTOFFELN - BLATTSPINAT
FREITAG	AUBERGINE PARMIGIANA	FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN	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	19
(ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA, LIMONE)	

VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN

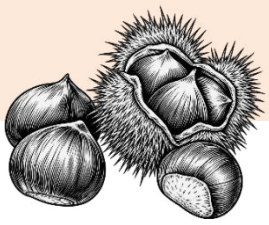
ÖFFNUNGSZEITEN

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

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH

ABENDEMPFEHLUNGEN

	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