



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
8.-12.7.2024	SALATBÜFFET & SUPPE		SALATBÜFFET & SUPPE		SALATBÜFFET & SUPPE	
	AKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
*MONTAG	GEMÜSE-QUICHE		WURST-KÄSESALAT POMMES		STIRFRY MIT FLEISCH, GEMÜSE & REIS	
DIENSTAG	GEMÜSE-BURRITO GUACAMOLE - ROTE BOHNEN - SAUERRAHM		VITELLO TONNATO		PULLED CHICKEN BURRITO GUACAMOLE - ROTE BOHNEN - SAUERRAHM	
MITTWOCH	GEMÜSE-SPÄTZLI - KÄSE		ROASTBEEF TELLER - SELLERIESALAT		CRISPY PORK FINGERS KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
DONNERSTAG	AUBERGINE-PARMIGIANA		OCHSENMAULSALAT - BRATKARTOFFELN		FRIKADELLEN BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
FREITAG	PILZRAGOUT AUF TOAST		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

SPRINGTIME:

SAISONSALAT – AUSWAHL VOM SALATBÜFFET	CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)
FLAMMKUCHEN – SPECK - ZWIEBELN	CHF 19
CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	CHF 32
RINDBURGER – POMMES – COLESLAW	CHF 28

*NEU AHV-MÄNTIG

10% RABATT FÜR AHV-BEZÜGER

HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

(ALL'ARRABBIATA – POMODORO – PESTO – GORGONZOLA)	CHF 18.50 (TAKE AWAY CHF 16.50)
--	---------------------------------

ZNÜNI-AKTION

SANDWICH & KAFFEE	CHF 8
-------------------	-------

NORMALE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG	0900-1400
DONNERSTAG & FREITAG	1700-2300

| +4179 302 5039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH |



Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz
 Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb
 Schwein - Schinken vom Witzwiler Freilandfleisch
 Lamm - Berglamm aus dem Berner Oberland
 Poulet - Ribelmals Poulette 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