



14.-18.12.2024	VEGIMENU MENÜSALAT & SUPPE	CHF 21	SAISONMENU MENÜSALAT & SUPPE	CHF 23	FLEISCHMENU MENÜSALAT & SUPPE	CHF 23
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
<b>*MONTAG</b>	GNOCHI PESTO		SCHWEINSWÄDLI SAUERKRAUT - SALZKARTOFFELN		HACKBRATEN - PILZRAHMSAUCE KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
<b>DIENSTAG</b>	GEMÜSESPÄTZLI MIT KÄSE		UNGARISCHES PAPRIKAHUHN SPÄTZLI - PEPERONI		SCHWEINSPICCATA TOMATENSPEGHETTI	
<b>MITTWOCH</b>	GEMÜSELASAGNE		FLEISCHLASAGNE		FLEISCHKÄSE BRATKARTOFFELN - RAHMSPINAT	
<b>DONNERSTAG</b>	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE		SPECK & WIENERLI DÖRRBOHNEN - SALZKARTOFFELN		FAJITAS MIT CHICKEN REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE	
<b>FREITAG</b>	GEMÜSEQUICHE		ZANDERFILET - WEISSWEINSAUCE KRÄUTERKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

HERBSTTSALAT – NÜSSLI – SPECK - EI	CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)
FLAMMKUCHEN MIT SPECK	CHF 19
CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	CHF 32
RINDBURGER – POMMES – COLESLAW	CHF 28

#### HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

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

#### FRISCH AUS DER FROMAGERIE DE LA ROCHE

FONDUEMISCHUNG MOITIÉ-MOITIÉ 500G	CHF 18.50
-----------------------------------	-----------

#### 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 Freiland Schwein  
 Lamm - Berglamm aus dem Berner Oberland  
 Poulet - Ribelmals 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