



21.-25.10.2024	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
*MONTAG	RÖSTI - KÄSE - SPIEGELEI		BERNER PLATTE DÖRRBOHNEN - SAUERKRAUT - BRATKARTOFFELN		RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF TROCKENREIS	
DIENSTAG	VEGI GORENG - VEGETARISCHES NUDELGERICHT		BAMI GORENG - INDONESISCHES NUDELGERICHT		SCHWEINSBRATEN KARTOFFELN AUF SALZKRUSTE - GEMÜSE	
MITTWOCH	PILZRISOTTO		HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS		SCHWEINSPICCATA RISOTTO - TOMATENSAUCE	
DONNERSTAG	POLENTA - GORGONZOLA		LUGANIGHE - ZWIEBELSAUCE POLENTA		KALBSRAGOUT SPÄTZLI - GEMÜSE	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		ZANDER MIT MANDLEN SALZKARTOFFELN		SCHWEINSCORDONBLEU 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	1700-2300
FREITAGABEND	AUSGEBUCHT

+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 Freilandsschwein
 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