



4.-8.11.2024	VEGIMENU CHF 21	SAISONMENU CHF 23	FLEISCHMENU CHF 23
	MENÜSALAT & SUPPE	MENÜSALAT & SUPPE	MENÜSALAT & SUPPE
	TAKE AWAY CHF 20	TAKE AWAY CHF CHF 22	TAKE AWAY CHF 22
<b>*MONTAG</b>	GEMÜSECURRY - JASMNREIS	NASI GORENG INDONESISCHES REISGERICHT	SCHWEINSRAGOUT KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE
<b>DIENSTAG</b>	PILZ-RISOTTO MASCARPONE	KRUSTENBRATEN MIT JUS BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE RISOTTO - GEMÜSE
<b>MITTWOCH</b>	GEMÜSELASAGNE	FLEISCHLASAGNE	FRIKADELLEN KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE
<b>DONNERSTAG</b>	GEMÜSESPÄTZLI	LÄBERLI CHEF RÖSTI	UNGARISCH GOULASCH SPÄTZLI - GEMÜSE
<b>FREITAG</b>	RAVIOLI LIMONE	ZANDERFILET - WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS	PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE

HERBSTTSALAT – NÜSSLI – SPECK – EI - CROUTONS	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- & FREITAGABEND	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 - Ribelmais 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