



2.-6.12.2024	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>	PASTA BUFFET - DIVERSE SAUCEN		PASTA BUFFET - DIVERSE SAUCEN		POULET-DRUMSTICKS & SPECK OFENGEMÜSE MIT KARTOFFELN	
<b>DIENSTAG</b>	ERDNUSS-NUDEL BOWL MIT ASIAGEMÜSE		ERDNUSS-NUDEL BOWL MIT RINDFLEISCH		COSTINE BBQ KARTOFFELGRATIN - OFENGEMÜSE	
<b>MITTWOCH</b>	POLENTA - GORGONZOLA		BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE LYONERKARTOFFELN - GEMÜSE		SCHWEINSKRUSTENBRATEN POLENTA - GEMÜSE	
<b>DONNERSTAG</b>	GEMÜSERISOTTO MIT MOZZARELLA		LÄBERLI CHEF RÖSTI		RINDSGESCHNETZELTES PAPRIKARAHMSAUCE GEMÜSERISOTTO	
<b>FREITAG</b>	SPINATQUICHE MIT FETA		ZANDERFILET A LA MEUNIÈRE SALZKARTOFFELN - BALTTSPINAT		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 - 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