



| 18.-22.11.2024    | VEGIMENU<br>MENÜSALAT & SUPPE    | CHF 21 | SAISONMENU<br>MENÜSALAT & SUPPE                      | CHF 23 | FLEISCHMENU<br>MENÜSALAT & SUPPE                     | CHF 23 |
|-------------------|----------------------------------|--------|--|--------|--|--------|
|                   | TAKE AWAY                        | CHF 20 | TAKE AWAY CHF  | CHF 22 | TAKE AWAY  | CHF 22 |
| <b>*MONTAG</b>    | RAVIOLI LIMONE                   |        | BASLER RAUCHWURST<br>SAUERKRAUT -<br>SALZKARTOFFELN  |        | COSTINE AN BBQ-SAUCE<br>WEDGES - GEMÜSE              |        |
| <b>DIENSTAG</b>   | TOMATENRISOTTO MIT<br>MOZZARELLA |        | PASTA AL RAGOUT                                      |        | POULET-STEAKLI MOZZARELLA<br>TOMATENRISOTTO - GEMÜSE |        |
| <b>MITTWOCH</b>   | GEMÜSERAGOUT<br>KARTOFFELSTOCK   |        | HÖRNLI & GHACKETS<br>APFELMUS                        |        | RINDSRAGOUT BOURGIGNON<br>KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE    |        |
| <b>DONNERSTAG</b> | GEMÜSESPÄTZLI MIT KÄSE           |        | LÄBERLI CHEF<br>RÖSTI                                |        | SCHWEINSBRATEN<br>SPÄTZLI - GEMÜSE                   |        |
| <b>FREITAG</b>    | GEMÜSE-QUICHE                    |        | ZANDERFILET -<br>WEISSWEINSAUCE<br>KRÄUTERKARTOFFELN |        | PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL<br>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 Freilandfleisch  
 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