



1.-5.12.25	VEGIMENU	CHF 21	FLEISCHMENU I	CHF 23	FLEISCHMENU II	CHF 23
	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	PASTA BUFFET - DIVERSE SAUCEN		PASTA BUFFET - DIVERSE SAUCEN		POULET-DRUMSTICKS & SPECK OFENGEMÜSE MIT KARTOFFELN	
DIENSTAG	ERDNUSS-NUDEL BOWL MIT ASIAGEMÜSE		ERDNUSS-NUDEL BOWL MIT RINDFLEISCH		COSTINE BBQ KARTOFFELGRATIN - OFENGEMÜSE	
MITTWOCH	POLENTA - GORGONZOLA		BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE LYONERKARTOFFELN - GEMÜSE		SCHWEINSHALSBRATEN POLENTA - GEMÜSE	
DONNERSTAG	GEMÜSERISOTTO MIT MOZZARELLA		LÄBERLI CHEF RÖSTI		RINDSGESCHNETZELTES PAPRIKARAHMSAUCE GEMÜSERISOTTO	
FREITAG	SPINATQUICHE MIT FETA		ZANDERFILET A LA MEUNIÈRE SALZKARTOFFELN - BALTTSPINAT		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

NÜSSLISALAT – SPECK – EI – CROUTONS

CHF 19 (TAKE AWAY CHF 17)

FLAMMKUCHEN MIT SPECK

CHF 19

SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE

CHF 32

CHEESEBURGER – POMMES – COLESLAW

CHF 28

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

CHF 29

HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

(ALL'ARRABBIATA – POMODORO – PESTO – GORGONZOLA – LIMONE)

CHF 18.50 (TAKE AWAY CHF 16.50)

VIELE GOODIES VOM STORE – AUCH ZUM SCHENKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG

0900-1400

MITTWOCH- BIS 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 Freilandsschwein

Lamm - Berglamm aus dem Berneroberrland

Poulet - Ribemais 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

