




| Thema | Seite |
|--|-------|
| 1. Markenrechtliches | 3 – 4 |
| 2. Anwendungen Marke | 5 – 6 |
| 3. Gestaltungsmerkmale | 7 |
| 4. Schriftendefinitionen | 8 |
| 5. Produktebeschriftungen | 10 |
| 6. Beschriftung von Artikelstamm / Lieferscheinen / Rechnungen | 11 |
| 7. Beschriftung Eingangsbereich bei Lizenznehmern | 12 |
| 8. Speisekartenbeschriftung für Gastronomiebetriebe «Basis» | 13 |
| 9. Speisekartenbeschriftung für Gastronomiebetriebe «zertifiziert» | 14 |
| 10. Speisekartenbeschriftung für Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe | 15 |
| 11. Zusatz in der Gemeinschaftsgastronomie «NATÜRLICH & AUSGEWOGEN» | 16 |
| 12. Speisekartenbeschriftung für Teilnehmer der «Culinarischen Wochen» | 17 |

1. Markenrechtliches

| 1. Registrierte Marken | <p>Der Trägerverein CULINARIUM ist Inhaber von folgenden beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum registrierten Marken:</p> <table><tr><th>Marke</th><th>Eidg. Institut für Geistiges Eigentum Swissreg</th><th>World Intellectual Property Organization WIPO</th></tr><tr><td>CULINARIUM</td><td>476255</td><td>749679</td></tr><tr><td>CULINARIUM Bodensee</td><td>474456</td><td>740121</td></tr><tr><td>CULINARIUM Ostschweiz</td><td>562409</td><td>–</td></tr><tr><td>CULINARIUM Ribelmais-Poularde</td><td>589479</td><td>–</td></tr></table> <p>Die Marken werden hauptsächlich für die Waren und Dienstleistungen der Warenklassen 29, 30, 31, 32, 33 und 42 verwendet. Ständige Verpflegungseinrichtungen (Restaurants, Hotels, Bars) dürfen nicht unter diesen Marken (z. B. Restaurant CULINARIUM) betrieben werden. Im Geschäftsverkehr muss der Vereinsname korrekt als «Trägerverein CULINARIUM» wiedergesehen werden. Im Detail gelten die Bestimmungen aus der Vereinbarung zwischen Culinarium AG und dem Trägerverein CULINARIUM.</p> | Marke | Eidg. Institut für Geistiges Eigentum Swissreg | World Intellectual Property Organization WIPO | CULINARIUM | 476255 | 749679 | CULINARIUM Bodensee | 474456 | 740121 | CULINARIUM Ostschweiz | 562409 | – | CULINARIUM Ribelmais-Poularde | 589479 | – |
|---|--|---|--|---|------------|--------|--------|---------------------|--------|--------|-----------------------|--------|---|-------------------------------|--------|---|
| Marke | Eidg. Institut für Geistiges Eigentum Swissreg | World Intellectual Property Organization WIPO | | | | | | | | | | | | | | |
| CULINARIUM | 476255 | 749679 | | | | | | | | | | | | | | |
| CULINARIUM Bodensee | 474456 | 740121 | | | | | | | | | | | | | | |
| CULINARIUM Ostschweiz | 562409 | – | | | | | | | | | | | | | | |
| CULINARIUM Ribelmais-Poularde | 589479 | – | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Internet | <p>Der Trägerverein CULINARIUM hat folgende Domains registrieren lassen:</p> <p>www.culinarium.ch www.culinarium.swiss www.culinarium.com www.culinarium.at www.culinarium.org www.culinarium.info www.culinarium.li www.culinarium.mobi www.kulinarium.ch</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Allgemeine Verwendung der Wort/Bildmarken CULINARIUM | <p>Die Marken dürfen nur als Wort/Bildmarken, zusammen mit dem Bildbestandteil (Krönchenlogo), verwendet werden. Das Wort CULINARIUM wird immer in Versalschrift gesetzt und darf nur in einem zusammenhängenden Fliesstext oder im mündlichen Verkehr verwendet werden.</p> <div></div> <p>Die Benutzungsberechtigung der Wort/Bildmarken CULINARIUM ist in den Richtlinien für Regionalmarken definiert.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Grundlagen «regio.garantie» des Vereins Schweizer Regionalprodukte | <p>Das nationale Gütesiegel für echte Regionalprodukte</p> <p>regio.garantie</p> <p>Echte Regionalprodukte erhalten ein einheitliches nationales Gesicht: Der Verein Schweizer Regionalprodukte vergibt die Marke regio.garantie zur Auszeichnung und Kommunikation von kontrollierten und zertifizierten Regionalprodukten. Weitere Informationen unter www.schweizerregionalprodukte.ch</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

1. Markenrechtliches

5. Grundlagen

«Schweiz. Natürlich.»

Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung hat im August 2007 mit «Schweiz. Natürlich.» ein gemeinsames Erscheinungsbild für alle vom Bund kofinanzierten Absatzförderungsmassnahmen der Landwirtschaft festgelegt. Dieses neue Erscheinungsbild legt den Grundstein für eine gemeinsame Kommunikation der Herkunft Schweiz für die gesamte Landwirtschaft.



Schweiz. Natürlich.

Weitere Informationen unter
<https://www.blw.admin.ch>

6. Marke Heidiland

Die Kombination «Heidiland» ist nur für die Bewerbung im Zusammenhang mit touristischen Angeboten zulässig, nicht jedoch für die Deklaration der Produktherkunft.



HEIDILAND

2. Anwendungen Marke

Die Marke besteht aus der Krone, dem Schriftzug «CULINARIUM» und der Marke «regio.garantie» und darf nicht verändert oder verzerrt werden. Es sind nur die in diesem CD-Manual aufgeführten Markenwendungen zugelassen.

Schriften: «CULINARIUM» Din 1451 Engschrift, «regio.garantie» verwendet die Helvetica Neue 85 Heavy und 55 Roman.

Für die separate Anwendung des «regio.garantie»-Logos ist das **CD Manual des Vereins Schweizer Regionalprodukte** massgebend.



CULINARIUM-Logo: 4-farbig Euroskala

| | |
|--|---------------------|
| | C: 0% |
| | M: 25% |
| | Y: 100% |
| | K: 0% HTML: #FFCC00 |

Logo 3-farbig RGB

| | |
|--|--------|
| | R: 252 |
| | G: 195 |
| | B: 0 |

regio.garantie-Logo: 4-farbig Euroskala

| rot | Schwarz |
|---------|---------|
| C: 0% | C: 0% |
| M: 100% | M: 0% |
| Y: 100% | Y: 0% |
| K: 0% | K: 100% |

Logo 3-farbig RGB

| rot | schwarz |
|--------|---------|
| R: 226 | R: 24 |
| G: 0 | G: 23 |
| B: 26 | B: 22 |



Logo 2-farbig Pantone

| | | |
|------------------------|--------------------------|------------------------|
| Pantone 123 C (coated) | Pantone 115 U (uncoated) | Pantone 186 C (coated) |
|------------------------|--------------------------|------------------------|

Das CULINARIUM-Gelb wird bei gestrichenen Papieren mit der Pantone-Farbe 123 CV (coated) gedruckt, bei ungestrichenen Papieren mit der Pantone-Farbe 115 CVU (uncoated).

Das regio.garantie-Rot wird mit Pantone 186 und die Schrift in Pantone Black gedruckt.



Logo negativ

Steht das Logo auf Schwarz oder auf dunklem Hintergrund, wird das Logo mit weisser Schrift angewendet.

Schrift 100% weiss



Logo Graustufen

Bei 1-farbigen Drucksachen oder wenn eine farbige Anwendung des Logos nicht geeignet ist, wird die Graustufen-Version eingesetzt.

Schrift 100% schwarz
Krone 30% schwarz



Logo Strich

Bei Druckverfahren wie Flexodruck oder Siebdruck soll die Strichversion verwendet werden.

Schrift 100% schwarz
Krone 100% schwarz



Logo ohne Claim «regio.garantie»

Das Logo darf ohne den Zusatz (Claim) «regio.garantie» nur in Speisekarten und in Verbindung mit einem erklärenden Text zu den CULINARIUM-Produkten angewendet werden.

Schrift 100% schwarz
Krone 100% CULINARIUM-Gelb (Pantone oder cmyk)

Logo Mindestgrösse

Das Logo darf nur ab einer Mindestgrösse von 18 mm angewendet werden.

2. Anwendungen Marke

1. Logo-Anwendung



Das CULINARIUM-Logo (CULINARIUM + regio.garantie) wird in der allgemeinen Kommunikation angewandt.



Das CULINARIUM-Logo wird bei Kommunikationsmassnahmen, welche von der Absatzförderung des Bundesamtes für Landwirtschaft profitieren, mit der Marke «Schweiz. Natürlich.» ergänzt.

Schweiz. Natürlich.



Das CULINARIUM-Logo mit Regionenkennzeichnung wird ausschliesslich in Produktbeschriftungen angewandt.

2. Schutzraum und Mindestgrösse



Die blauen «r» bezeichnen den Schutzraum um die Marke «regio.garantie». Diese Abstände sind einzuhalten.

Die Marke «Schweiz. Natürlich» darf den Schriftgrad von 6 Punkt nicht unterschreiten.

Der Text ist links- und rechtsbündig zum CULINARIUM-Schriftzug.

Schweiz. Natürlich.

DAS IST VERBOTEN!



Keine Trennung und andere Platzierung von Logo-Elementen



Keine falsche Farbe



Kein Verzerren



Nicht kleiner als 18 mm

3. Gestaltungsmerkmale

Inhaltsseiten:

Balken horizontal mit CULINARIUM Logo:

- Platzierung: randabfallend oben oder unten
- Mindesthöhe: 1/7 der Gesamthöhe
- Farbe: gelb (magenta 12%, yellow 65%)

Balken vertikal:

- Platzierung: variabel, in gleichem Verhältnis zu horizontalem Balken (Wanderbalken)
- Mindestbreite: entspricht der Höhe des Horizontalbalkens
- Farbe: weiss, definiertes gelb (40% Deckkraft)

Balkenfarbe:

CMYK: C: 0% | M: 12% | Y: 65% | K: 0%

RGB: R: 255 | G: 223 | B: 112

HTML: #FFDF70 / Deckkraft 40% FEF0C1

Pantone: 128C

Titel:

Titelbalken horizontal:

- Platzierung: randabfallend unten
- Mindesthöhe: 1/7 der Gesamthöhe
- Farbe: gelb (magenta 12%, yellow 65%)

Titelbalken vertikal:

- Platzierung: links oder rechts
- Breite: entspricht der Höhe des Horizontalbalkens
- Farbe: weiss, Deckkraft 40%



CULINARIUM
regio • garantie

Schweiz. Natürlich.

Culinarische Werdenberger Wochen
Eine kulinarische Entdeckungsreise!


region werdenberg

4. Schriftendefinitionen

Titel, Überschriften, Headline

Gross- und Kleinschreibung

Schlagworte in VERSALIEN

DIN Engschrift

Farbe 80% schwarz

Optisches Kerning, Laufweite +10

Untertitel, Subline

DIN Bold

Farbe 80% schwarz

Optisches Kerning

Kastentexte

Grünpargeln sind ausgesprochene Frühlingsboten. Sie lassen sich nicht hetzen und brauchen wärmende Sonnenstrahlen, bis sie gedeihen. Frische Spargeln schmecken am besten heute gestochen, morgen gegessen. Es lohnt sich, auf unsere feinen Ostschweizer Grünpargeln zu warten.

DIN Regular

Schriftgrösse 9 pt

Zeilenabstand 12.5 pt

Farbe 80% schwarz

Metrisches Kerning, Laufweite 0

Legenden

Die ist ein Bildlegende zur Demonstration. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua.

DIN Regular

Schriftgrösse 7 pt

Zeilenabstand 9.5 pt

Farbe 80% schwarz

Metrisches Kerning, Laufweite +10

Fliesstexte ab einer Länge von etwa 2'500 Zeichen:

Grünpargeln sind ausgesprochene Frühlingsboten. Sie lassen sich nicht hetzen und brauchen wärmende Sonnenstrahlen, bis sie gedeihen. Frische Spargeln schmecken am besten heute gestochen, morgen gegessen. Es lohnt sich, auf unsere feinen Ostschweizer Grünpargeln zu warten.

Schrift Adobe Garamond Pro

Schriftgrösse 10 pt

Zeilenabstand 12.5 pt

Farbe 100% schwarz

Dies gilt für sämtliche Werbemittel des Trägervereins CULINARIUM mit Ausnahme des Magazins.

5. Produktbeschriftungen



Integration auf
Produktetikette



Integration auf
Waagenetikette



Folgende Kennzeichnungen sind zulässig.



* wird als Kleber in den Formaten 18 x 16 mm und 25 x 20 mm angeboten.
Weitere Ausführungen auf Anfrage.

6. Beschriftung von Artikelstamm / Lieferscheinen / Rechnungen

CULINARIUM-zertifizierte Produkte müssen auf dem Artikelstamm, den Lieferscheinen und den Rechnungen gekennzeichnet sein, ausser Kunden von Lizenznehmern wünschen explizit keine Hinweise auf CULINARIUM. Ist dies aus technischen Gründen nicht möglich, müssen die CULINARIUM-zertifizierten Produkte zumindest auf der Rechnung gekennzeichnet sein.

Die Kennzeichnung kann als Text oder als Fussnote erfolgen.

Im Textformat:

| Wurstwaren | Küchen- u. pfannenfertige Artikel |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Cervelat 110 gr, CulOst | Hagenbuchschnitzel, CulOst |
| Stumpen 160 gr, CulOst | Schinkensteaks |
| Wienerli | Mixed Grill |
| St.Galler Schübli, CulOst | Pariserschnitzel, CulOst |
| Doppel-Schübli, CulOst | Jägerschnitzel |
| Schweinswürstli | Hackbeefsteaks, CulOst |
| Appenzeller Siedwurst, CulOst | Kalbs-Adrios, CulOst |
| Knacker | Fleischvögel, CulOst |
| Weisswürstli | Cordon-bleu |
| Kalbsbratwurst, CulOst | falsche Cordon-bleu |
| Olma-Bratwurst, CulOst | Piccataschnitzel |
| Kinderfest-Bratwurst, CulOst | Brätkügeli |

Als Fussnote:

| Wurstwaren | Küchen- u. pfannenfertige Artikel |
|------------------------|-----------------------------------|
| Cervelat* 110 gr | Hagenbuchschnitzel* |
| Stumpen* 160 gr | Schinkensteaks |
| Wienerli | Mixed Grill |
| St.Galler Schübli* | Pariserschnitzel* |
| Doppel-Schübli* | Jägerschnitzel |
| Schweinswürstli | Hackbeefsteaks* |
| Appenzeller Siedwurst* | Kalbs-Adrios* |
| Knacker | Fleischvögel* |
| Weisswürstli | Cordon-bleu |
| Kalbsbratwurst* | falsche Cordon-bleu |
| Olma-Bratwurst* | Piccataschnitzel |
| Kinderfest-Bratwurst* | Brätkügeli |

* Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region (gemäss Gebietsdefinition angeben, z.B. Ostschweiz oder Region Toggenburg) an.

| Wurstwaren | Küchen u. pfannenfertige Artikel |
|---|--|
| Cervelat 110 gr  | Hagenbuchschnitzel  |
| Stumpen 160 gr  | Schinkensteaks |
| Wienerli | Mixed Grill |
| St.Galler Schübli  | Pariserschnitzel  |
| Doppel-Schübli  | Jägerschnitzel |
| Schweinswürstli | Hackbeefsteaks  |
| Appenzeller Siedwurst  | Kalbs Adrios  |
| Knacker | Fleischvögel  |
| Weisswürstli | Cordon-bleu |
| Kalbsbratwurst  | falsche Cordon-bleu |
| Olma-Bratwurst  | Piccataschnitzel |
| Kinderfest-Bratwurst  | Brätkügeli |

 Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region (gemäss Gebietsdefinition angeben, z.B. Ostschweiz oder Region Toggenburg) an.

| Komplett ausgeschrieben | Abkürzung |
|---------------------------------------|-----------------|
| CULINARIUM Ostschweiz oder CULINARIUM | CulOst oder Cul |
| CULINARIUM Zürich oder CULINARIUM ZH | CulZH |
| CULINARIUM Schaffhausen | CulSH |
| CULINARIUM Thurgau | CulTG |
| CULINARIUM Liechtenstein | CulFL |
| CULINARIUM Appenzell | CulApp |
| CULINARIUM St.Gallen-Bodensee | CulSB |
| CULINARIUM Regio Wil | CulWil |
| CULINARIUM Sarganserland | CulSarg |
| CULINARIUM Sarganserland-Werdenberg | CulSW |
| CULINARIUM ZürichseeLinth | CulZuLi |
| CULINARIUM Rheintal | CulRh |
| CULINARIUM Toggenburg | CulTogg |

Mit * (= Stern) gekennzeichnet und folgender Erklärung in der Fussnote:

Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der (Region gemäss Gebietsdefinition angeben, z.B. Ostschweiz oder Region Toggenburg) an. Eine andere sinngemässe Formulierung ist zulässig.

Mit (= Stilelement) gekennzeichnet und folgender Erklärung in der Fussnote:

Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der (Region gemäss Gebietsdefinition angeben, z.B. Ostschweiz oder Region Toggenburg) an. Eine andere sinngemässe Formulierung ist zulässig.

7. Beschriftung Eingangsbereich bei Lizenznehmern

Der Eingangsbereich bei Lizenznehmern kann wie folgt gekennzeichnet werden:

Jahreskleber zum Aufkleben

Masse: 14 x 14 cm

Für zertifizierte Lizenznehmer



Für nicht zertifizierte Lizenznehmer
(Weinbaubetriebe und Gastronomie Basis)



Plexiglastafel mit jährlich auswechselbarem Einlegeblatt

Masse: 25 x 25 cm

Für zertifizierte Lizenznehmer



Für nicht zertifizierte Lizenznehmer
(Weinbaubetriebe und Gastronomie Basis)



Gemeinschaftsgastronomie zusätzlich 1 bis 3 Kronen

8. Speisekartenbeschriftung für Gastronomiebetriebe «Basis»

Die Marke CULINARIUM muss auf der Speisekarte platziert und mit folgendem Satz erklärt werden:

«Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.»

Die einzelnen Speisen dürfen nicht gekennzeichnet werden.

Wenn CULINARIUM-Lieferanten aufgelistet werden, dürfen diese mit dem Kronen-Icon  gekennzeichnet werden.

Speisekarte

Suppen

Spargelcappucino mit Schlagrahmhaube 12.50

Kartoffelrahmsuppe von der blauen St.Galler Kartoffel 12.50

Hauptspeisen

St.Galler OLMA-Bratwurst mit Knusperrösti und Zwiebelsauce 18.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce mit feiner Knusperrösti 31.50

Cordon bleu vom Ostschweizer Milchkalb

Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl 35.50

Surf & Turf, Rindsfiletsteak mit gebratenem Bärenkrebsschwanz

Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl 42.50

Vegetarisches und Fisch

Mit Appenzeller Käse und Gemüse gefülltes Triangoli von der blauen

St.Galler Karoffel auf Spargel-Morchelragoût 22.50

Frisches Tagesfischfilet auf weissem Spargel, Haselnuss-Hollandaise,

Blattspinat und blauen St.Galler Kartoffeln 32.50



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

9. Speisekartenbeschriftung für Gastronomiebetriebe «zertifiziert»

Die einzelnen Speisen sollen mit dem Stilelement gekennzeichnet werden.

Die Marke CULINARIUM muss an geeigneter Stelle auf der Speisekarte platziert und mit folgendem Satz erklärt werden:
«Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.»

Wenn CULINARIUM-Lieferanten aufgelistet werden, dürfen diese mit dem Kronen-Icon  gekennzeichnet werden.

Speisekarte

Suppen

Spargelcappuccino mit Schlagrahmhaube 12.50

Kartoffelrahmsuppe von der blauen St.Galler Kartoffel  12.50

Hauptspeisen

St.Galler OLMA-Bratwurst mit Knusperrösti und
Zwiebelsauce  18.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce mit feiner
Knusperrösti  31.50

Cordon bleu vom Otschweizer Milchkalb
Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl 35.50

Surf & Turf, Rindsfiletsteak mit gebratenem Bärenkrebsschwanz
Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl 42.50

Vegetarisches und Fisch

Mit Appenzeller Käse und Gemüse gefülltes Triangoli von der blauen
St.Galler Karoffel auf Spargel-Morchelragoût  22.50

Frisches Tagesfischfilet auf weissem Spargel, Haselnuss-Hollandaise,
Blattspinat und blauen St.Galler Kartoffeln 32.50



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert
zertifizierte einheimische Produkte und Spezialitäten aus der Region an.

10. Speisekartenbeschriftung für Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe

Beispiel für die Deklaration von CULINARIUM-Komponenten in der Gemeinschaftsgastronomie.

Menüplan vom 8 bis zum 14. September

| | | |
|-------------------|--|---|
| Montag | <p>Frische Kürbisschaumsuppe mit Kernen gemischter Salat 🍌</p> <p>🍌 Alpschweinsbraten mit Honigkruste grüne Bohnen, Ribelmonde 🍌</p> <p>frische Feigen</p> | <p>Saucenkartoffeln mit Wursträdli</p> |
| Dienstag | <p>Müller-Thurgau-Suppe mit Randenchips Saisonsalat Pouletbrüstchen auf Rahmwirsing 🍌 Kürbisspätzli, Rosenkohl Dörrbirnencreme</p> | <p>Landfrauenkuchen Salatbouquet</p> |
| Mittwoch | <p>Klare Gemüsesuppe Rotkrautsalat mit Kümmel Rösti mit Bloderchäs, Kohlrabi 🍌 Früchtekorb</p> | <p>Regionale Alpsynphonie von Bloderchäsmousse 🍌</p> <p>Rauchterrinen und Hagenbuttensalate</p> |
| Donnerstag | <p>Fürstentum Sammettsüpli Saisonsalat Grabser Lammvöressen 🍌 mit Maisschnitten, gedämpfter Wirz Zwetschgenkompott</p> | <p>Gschwellti mit Höchli, Malschüler, Werdenberger Rahm- und Grabser Chäs 🍌</p> |
| Freitag | <p>frische Zuchettischaumsuppe Karottensalat mit Orangen frische Felchenfilet-Röllchen 🍌 auf Rahmgemüse, Dampfkartoffeln Herbstcreme-Variationen</p> | <p>Gefüllte Sandwichauswahl</p> |
| Samstag | <p>Aprikosenflip gemischter Salat 🍌</p> <p>Oberschaner Pilzrisotto mit Alpkäsewürstchen, Rosmarinspiegel Früchtekorb</p> | <p>Grabser Alspeck geräucht 🍌</p> <p>Café complet</p> |
| Sonntag | <p>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Herbstsalat Alpschweinnierstückbraten 🍌 auf Holdersaucenspiegel Kartoffelstock, Rotkraut mit Marroni 🍌 Toggenburger Schlorzifladen garniert</p> | |

11. Zusatz in der Gemeinschaftsgastronomie «NATÜRLICH & AUSGEWOGEN»

Es besteht die Möglichkeit, zusätzlich zur CULINARIUM-Zertifizierung die Auszeichnung «NATÜRLICH & AUSGEWOGEN» zu erlangen.

Das Logo kann in der Deklaration in Kombination mit der vollständigen CULINARIUM-Marke verwendet werden.

Das Logo ist mit folgendem Satz zu erklären:

«Die Auszeichnung «NATÜRLICH & AUSGEWOGEN» steht für eine Menüauswahl mit zusatzstoffreduzierten CULINARIUM-Produkten, sowie geringem Fett- und Zuckergehalt.»

Menüplan vom 26. November bis zum 2. Dezember

| | Mittag | Mittag Vegi | Abend |
|-------------------|---|--|--|
| Montag | Griesssuppe mit Gemüse | | Suppe |
| | Schweinssteak 🍷 an Kürbissauce 🍷 mit Ingwer Kartoffeln gedämpfte Zucchini | Auberginen, Kichererbsen und Tomaten an Kokossauce mit grünem Chili Couscous, Blattsalat | Cipollata-Spiessli mit Kräutersauce, Bündner Pizokel mit versch. Gemüse und Bergkäse 🍷 Blattsalat |
| | Fruchtquark mit Meringues | | Frisches Obst |
| Dienstag | Passierte Gemüsesuppe | | Milchkaffee |
| | Truthahnragout 🍷 an leichter Basilikumsauce Schwingerhörnli, gedünstete Karotten | Reichhaltige Maispizza mit Mozzarella 🍷 Blattsalat | Hausgemachtes Birchermüesli mit Früchten aufgeschnittener Zopf |
| | Gleichschwertörtli | | Banane |
| Mittwoch | Bauernsuppe | | Suppe |
| | Geschnetzeltes Kalbfleisch 🍷 an milder Currysauce mit Apfelwürfel 🍷 Pilaw-Reis, feine Erbsli | Tofu Stroganow mit Peperoni, Essiggurken und Paprikasauce gebratene Spätzli 🍷, grüne Bohnen | Hausgemachter Spinatstrudel mit Schweizer Weichkäse 🍷 Blumenkohl 🍷 an Safransauce Blattsalat |
| | Orangensalat | | Frisches Obst |
| Donnerstag | Dreicerealienuppe | | Suppe |
| | Geschmorter Rindsbraten 🍷 an brauner Sauce, Nudeln, Tomate provenzialisch | Zwetschgen-Topfenknödel 🍷 mit Vanillesauce bestreut mit Mohn und Puderzucker | Heisser Beinschinken vom Schwein Randen- und grüner Salat Grahambrötli |
| | Hausgemachtes Gebäck | | Frisches Obst |
| Freitag | Selleriecremesuppe 🍷 | | Milchkaffee |
| | Gebratenes Pangasiusfilet an Dillsauce Salzkartoffeln 🍷, bunte Gemüsestreifen mit Fenchel | Käsehörnli mit Röstzwiebeln Blattsalat | Murren (Weggli Gebäck) und Kartoffelbrötli mit Streichkäse, Butter und Konfitüre |
| | Gebrannte Creme | Gekochte Apfelschnitzli | Fruchtjoghurt 🍷 |
| Samstag | Rote Linsensuppe | | Suppe |
| | Frischer Ofenfleischkäse vom Schwein 🍷 an Senfsauce Edelweiss-Teigwaren, Bohnen | Rösti mit Ananas und Raclettekäse Blattsalat | Cannelloni alla nonna Blattsalat |
| | Glacebecher mit Bisquit | | Fruchtjoghurt 🍷 |
| Sonntag | Bouillon mit Flädli | | Suppe |
| | Gebratenes Kalbssteak 🍷 an feiner Sauce Wilder Reis, Kohlräbli an Gemüsesauce | Spaghetti an Tomatensauce mit frischem Basilikum und Oregano Blattsalat | Bunter Salatteller mit Hüttenkäse Treberbrötli mit Butter |
| | Zitronen-Joghurtschnitte | | Frisches Obst |



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. Die Auszeichnung «NATÜRLICH & AUSGEWOGEN» steht für eine Menüauswahl mit zusatzstoffreduzierten CULINARIUM-Produkten sowie geringem Fett- und Zuckergehalt.



12. Speisekartenbeschriftung für Teilnehmer der «Culinarischen Wochen»

Für Gastronomie-Betriebe, die sich nicht am Programm CULINARIUM beteiligen (Basis oder zertifiziert)

Die Marke CULINARIUM muss an geeigneter Stelle auf der Speisekarte platziert und mit folgendem Satz erklärt werden:
«Während der «Culinarischen Wochen» bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region an und unterstützen damit die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM.»

Die einzelnen Speisen dürfen nicht gekennzeichnet werden.

Culinarische Sarganserländer Wochen **8. bis 28. September**

Gruss aus der Küche: kleiner Wurst-Käsesalat

kalt geräuchertes Weisstanner Forellenfilet
mit Zitronen-Honigmarinade und kleinem Salatbouquet

Tscherlacher Rieslingsuppe

Schweinsfilet «Sicherlchamm» mit gebratenen Kartoffeln nach Nanis Art

Oepfelröschi mit Zimtglace

Weisswein

Gonzen Sauvignon blanc, Weingut Gonzen Sargans

Rotwein

Melser Pinot noir Spätlese, Melser Rathauskeller

4-Gang-Menü komplett Fr. 65.-



Während den «Culinarischen Wochen» bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region an und unterstützen damit die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM.