PASTE ines
fatte a mano dal 1973

Produkte	Saison	Menge (g)	Preis (CHF)	Bemerkungen
Ravioli - Basissortiment				**immer erhältlich**
Bergricotta	ganzjährig	150	10	geräucherter Bergkäse aus der Lenk
Kalbfleisch	ganzjährig	150	11	
Limone (lactosefrei)	ganzjährig	150	10	
Manzo Brasato	ganzjährig	150	10.5	Rindsschulterbraten
Ricotta (lactosefrei)	ganzjährig	150	9.5	
Steinpilz	ganzjährig	150	12	
Spinat	ganzjährig	150	9.5	
Trüffel	ganzjährig	150	13.5	schwarzer Sommer-Trüffel (IT)
Ravioli - Saisonsortiment				**saisonal erhältlich**
Artischocken	Frühling	150	12	
Bärlauch	Frühling	150	13	aus dem Allschwilerwald
Basilikumravioli	Sommer	150	9.5	
Blutwurst	Herbst	150	12.5	
Brennessel	Frühling	150		
Brunnenkresse	Frühling	150		
Datteltomaten	Sommer	150		
Eierschwämmli	Herbst	150	12	
Flusskrebs	Sommer	150		
Geisskäse	Sommer	150		
Geisskäse im Randenteig	Herbst	150		
Gomser Bergkäse	Herbst	150		
Hummer	Winter	150	18	
Jakobsmuschel im schwarzen Sepia-Teig	Winter	150	13.5	
Kastanie-Ingwer-Chili	Herbst	150	11	pikant-süsslich
Krabben	Sommer	150		
Kürbis	Herbst	150	10	
Kürbis-Gorgonzola	Herbst	150		
Lachsravioli im Safranteig	Frühling	150	12	
Lauch	Herbst	150	10	
Lauch-Saucisson	Herbst	150	10.5	
Manggold	Herbst	150	11.5	aus Fischingen (DE)
Mohn-Quitte	Herbst	150	10	
Morcheln	Frühling	150	12.5	
Mozzarella	Sommer	150		
Oliven	Winter	150		
Oxtail	Herbst	150		
Poulet-Thai	Sommer	150	11.5	asiatisch pikant
Quattro Formaggi	Winter	150		
Randen	Herbst	150		
Ratatouille	Sommer	150	10.5	mit Zuchetti und Aubergines
Sauerkraut	Winter	150		
Schafkäse-Erbsen	Frühling	150		
Sellerie	Herbst	150		
Sommer-Ravioli	Sommer	150	11	San Marzano Tomate und Büffelmozzarella
Spargel weiss	Frühling	150	12	aus Fischingen (DE)
Spinat-Champignons	Herbst	150		
Spinat vegan	ganzjährig	150	11.5	
Spitzkohl	Herbst	150		
Tessiner	Herbst	150		mit Luganighe
Tilsiter	Winter	150	9.5	
Tintenfisch im schwarzen Sepia-Teig	Sommer	150	12	
Vitello Tonato	Sommer	150		
Wildravioli	Herbst	150	14	mit lokalem Reh- oder Wildsaufleisch
Wurzelgemüseravioli im roten Randenteig	Herbst	150	12	
Ravioli - Spezialsorten				**z. B. während der Festtage erhältlich**
Alba-Trüffel	Winter	150	15	mit weisser Alba-Knolle (IT)

Amalfi-Limone	Sommer	150	12	mit Amalfi-Limonen (IT)
Black Angus	Winter	150	13	
ESC-Ravioli	Frühling	150	12	Schafkäse-Erbsen im rosasoten Randenteig
Fava-Bohne	Sommer	150	12	vom Tüllinger Hügel (Schlipf)
Limone im Dinkelteig	Sommer	150	9.5	
Ziegenkäse-Honig-Thymian	Sommer	150	11.5	Rezept von Beyeler Restaurant im Park
Lasagne				
Fleischlasagne (lactosefrei)	ganzjährig	350	11	100% Rindfleisch; ofenfertig portioniert
Gemüselasagne (lactosefrei)	ganzjährig	320	10.5	ofenfertig portioniert
Steinpilzlasagne	Herbst	300	14	nur saisonal erhältlich
Wildschweinlasagne	Herbst	350	12	nur saisonal erhältlich
Cannelloni				
Eierschwämmli	Herbst	380	12	nur saisonal erhältlich
Kalbfleisch	ganzjährig	380	12	
Spinat	ganzjährig	380	12	
Waldpilz	Herbst	380	12	nur saisonal erhältlich
Rosette				
Mortadella	ganzjährig	280	12	
Momos				**tibetanische Teigtaschen**
Rindfleisch	ganzjährig	5 Stk.	11.5	
Spinat	ganzjährig	5 Stk.	11	

Basel, 1. September 2026

Paste Ines GmbH
Hegenheimerstrasse 128
4055 Basel
061 381 49 17
079 595 25 77 (Whatsapp Bestellungen)
bestellungen@paste-ines.ch