



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
6.-10.1.25	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	ÄLPLERMAGRONEN - APFELMUS		ÄLPLERMAGRONEN MIT SPECK - APFELMUS		RAHMSCHNITZEL NÜDELI - GEMÜSE	
DIENSTAG	GEMÜSELASAGNE		FLEISCHLASAGNE		OFENFLEISCHKÄSE BRATKARTOFFELN - RAHMSPINAT	
MITTWOCH	KRÄUTEROMELETTE - BELPERKNOLLE		COQ AU VIN KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE		HACKBRATEN MIT PILZEN KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
DONNERSTAG	GEMÜSECURRY JASMINREIS		LÄBERLI CHEF RÖSTI		RINDFLEISCHCURRY JASMINREIS - GEMÜSE	
FREITAG	SPINAT-FETA QUICHE		ZANDERFILETS - WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS		SCHWEINS-CORDONBLEU POMMES - GEMÜSE	

WINTERSALAT – 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
 AB 2.1.2025 HABEN WIR WIEDER GEÖFFNET

+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 - 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