



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
20.-24.1.2025	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	VEGAN-BALLS BBQ-SAUCE LYONERKARTOFFELN - GRILLTOMATE		RINDS-STIR FRY NÜDELI - GEMÜSE		MEAT BALLS BBQ-SAUCE LYONERKARTOFFELN - GRILLTOMATE	
DIENSTAG	AUBERGINE-PICCATA SPAGHETTI - TOMATENSAUCE		SCHWEINSPICCATA SPAGHETTI - TOMATENSAUCE		OFEN-FLEISCHKÄSE BRATKARTOFFELN - RAHMSPINAT	
MITTWOCH	DAHL - REIS - GEMÜSE		TANDOORI CHICKEN REIS - GEMÜSE - RAITA		KALBSVORESSEN TROCKENREIS - GEMÜSE	
DONNERSTAG	PILZ-BOURGIGNON KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE		RINDS-ZUNGE - KAPERNSAUCE SALZKARTOFFELN - GEMÜSE		SCHWEINS-KRUSTENBRATEN KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
FREITAG	GNOCCHI PESTO		ZANDERFILETS MEUNIÈRE SALZKARTOFFELN - GEMÜSE		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL 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 Freilandsschwein
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