



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
10.-14.2.2025	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE		FAJITAS MIT CHICKEN REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE		HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS	
DIENSTAG	PILZ-RAGOUT NÜDELI - GEMÜSE		KALBSRAGOUT MARENGO NÜDELI - GEMÜSE		SCHWEINS-KRUSTENBRATEN KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
MITTWOCH	AUBERGINE-PICCATA TOMATENRISOTTO - MOZZARELLA		SCHWEINSPICCATA TOMATENSOTTO - MOZZARELLA		SUURE MOGGE SPÄTZLI - ROTKOHL	
DONNERSTAG	VEGIBURGER - TOMATE - KÄSE WEDGES - COLESLAW		KALBSKOPFRAGOUT MIT VINAIGRETTE WURZELGEMÜSE MIT KARTOFFELN		RINDBURGER - SPECK - KÄSE WEDGES - COLESLAW	
FREITAG	SPINATQUICHE - BEILAGEN		ZANDERFILET MEUNIÈRE SALZKARTOFFELN - GEMÜSE		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

WINTERSALAT – NÜSSLI – SPECK – EI - CROUTONS CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)

FLAMMKUCHEN MIT SPECK CHF 19

SCHWEINS-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 - Ribelmals 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