



17. – 21.2.2025	VEGIMENU CHF 21	SAISONMENU CHF 23	FLEISCHMENU CHF 23
	TAKE AWAY CHF 20	TAKE AWAY CHF CHF 22	TAKE AWAY CHF 22
MONTAG	VEGETARISCHE BLÄTTERTEIGPASTETLI TROCKENREIS - RÜEBLI	BLÄTTERTEIGPASTETLI TROCKENREIS - RÜEBLI	SCHWEINSRAHMSCHNITZEL NÜDELI - GLASIERTE RÜEBLI
DIENSTAG	GEBRATENE POLENTASCHNITTE TOMATENSAUCE	SPICY CRISPY PORK BELLY GRATIN - RATATOUILLE	RINDSGESCHNETZELTES POLENTA - RATATOUILLE
MITTWOCH	GEMÜSE-CASIMIR TROCKENREIS	SCHWEINSBRATWÜRSTE ZWIEBELSAUCE - LYONERKARTOFFELN	POULETCURRY CASIMIR TROCKENREIS
DONNERSTAG	PILZRAGOUT KARTOFFELSTOCK - GRÜNE BOHNEN	KUTTELN - TOMATENSAUCE SALZKARTOFFELN	HACKBRATEN MIT PILZEN KARTOFFELSTOCK - GRÜNE BOHNEN
FREITAG	RAVIOLI LIMONE	ZANDERFILETS WEISSWEINSAUCE SALZKARTOFFELN - BROCCOLI	CORDONBLEU POMMES - BROCCOLI

WINTERSALAT – NÜSSLI – SPECK – EI - CROUTONS	CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)
FLAMMKUCHEN MIT SPECK	CHF 19
SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	CHF 32
RINDSBURGER – 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

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER BÄCKEREI GRELLINGER

GLENARLI WHISKYTRUFFES UND WHISKYSTÄNGELI CHF 26.00

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 Freilandschwein
Lamm - Berglamm aus dem Berneroberrland
Poulet - Ribemais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
Aargauer Kneuss Gügeli 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