



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
10.-14. MÄRZ 25	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG			GESCHLOSSEN			
DIENSTAG	CHAMPIGNONS-SCHNITTE - RATATOUILLE		POULETRAGOUT WILDER REIS - RATATOUILLE		MEAT BALLS BBQ-SAUCE WILDER REIS - RATATOUILLE	
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE		FLEISCHLASAGNE		KALBSBRUSTBRATEN BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
DONNERSTAG	GEMÜSERAGOUT KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE		SCHWEINS-SALTIMBOCCA RISOTTO - GEMÜSE		KALBSRAGOUT KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		ZANDERFILETS - WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS		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

HAUSEGEMACHTE 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 Freilandsschwein
 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