

Culinarium AG
Altenmattweg 2
4144 Arlesheim
079 302 50 39

info@culinarium-bl.ch

Mindestbestellung jeweils 10 Portionen

Willkommen im Culinarium!

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, marktfrische Produkte von hoher Qualität zu verarbeiten. Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig. Unser Geschäftsführer, Fredy Scärmeli, kauft aus diesem Grund das Fleisch grösstenteils in Jenzer-NATURA-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein.

Das Bier wird von ArliBrau in deren eigener Craft-Bier Brauerei im Culinarium gebraut. Sie haben verschiedene Sorten zur Auswahl. Wir beraten Sie gerne und bieten auch Brauereiführungen mit einer Bierdegustation an.

Grillieren und Grillevents durchzuführen ist unsere Leidenschaft. Mit dem reichhaltigen Kurs-Angebot haben Sie die Möglichkeit, sich vom Grill-Virus anzustecken. Die aktuellen Kurse finden Sie auch unter culinarium-bl.ch.

Für Ihren Anlass können Sie unseren Eventraum mieten oder wir kommen zu Ihnen zur perfekten Organisation Ihres Festes. Pro Gericht sollten für **mindestens 10 Personen** bestellt werden.

Catering

Mittagslunch mit Suppe und Salat

Vegetarische Menu	CHF	20.00
Fleischmenu	CHF	22.00
Tagsdessert	CHF	4.00

ink. Teller, Besteck und Gläser, Transport nach Aufwand (CHF 50 - bis CHF 200.-)

Für den kleinen Hunger

Frühstück - Brunch

Gipfeli	Stück	CHF	1.80
Früchtekorb	Port	CHF	3.50

Aperohäppchen im Glas

Diverse Aperohäppchen im Glas	Stück	CHF	4.00
Vitello Tonnato, Pastete mit Selleriesalat, Crevettencocktail, Suppen, Dessert			

Peut etre li

Nori Rolls - Soyasauce - Wasabipaste		CHF	4.00
Spring Rolls		CHF	4.00
Pulled Pork Sliders - Chipotle Mayonnaise		CHF	4.00
Mini gebackene Kartoffeln		CHF	4.00
Mini Chorizo Rolls, Gurken-Yoghurt		CHF	4.00
Mini Sam Choy Bow		CHF	4.00
Bruschetta mit Tomate - Zwiebel - Oliven - Basilikum		CHF	4.00
Mini Chicken Satay - Mangosauce		CHF	4.00
Ziegenkäse Mousse - Balsamico - Äpfel		CHF	4.00
Lachs-Silserli - Meerrettich Creme		CHF	4.00
Pilz-Roulade - Salsa Verde		CHF	4.00
Knoblibrot		CHF	4.00

Kalte Snacks

A, C,	Apéro gemischt (150 g) Kalbfleischpastete, Salami, Parmesan, Garniture	CHF	9.00
G	Apéro riche (150 g) Graved Lachs, Gänseleberterrine, Roastbeef, Bündnerfleisch, Parmaschinken, Parmesan	CHF	32.00
G	Brauereiplatte Hartkäse, Fleischkäse, Rohessspeck, Trockenwurst	CHF	15.00
A, G	Baguette Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse	CHF	6.50
D, M,	Graved Lachs - schottischer Wildlachs Hausmariniert - Senfsauce	CHF	20.00
C, G, H	Kalbfleischterrinen Selleriesalat - Cumberlandsauce	CHF	11.50
	San Daniele Schinken (100g) auf der Berkel frisch geschnitten	CHF	18.00
V A	Focaccia (100 g) mit Dörrtomaten - Oliven	CHF	1.50
C. L	Geflügelsalat Florida Cocktailsauce - Rosinen - Aepfel	CHF	7.50
C	Geflügelsalat Indisch Curry - Ananas - Aepfel	CHF	7.50
V G	Griechischer Salat Etwas Ferienstimmung	CHF	13.00
G, L	Geflügelleberterrine mit Selleriesalat	CHF	6.50
A, C, I	Gefülltes Toast mit Ei	CHF	3.90
-	Gefülltes Toast mit Thon	CHF	3.90
A, H	Speckbrot Kg	CHF	22.00

Suppen

V L G	Kürbissuppe (2,5 dl)	CHF	5.50
A, G, L	Minestrone alla Genovese	CHF	5.50
G, M	Pot-au-feu (2.5 dl)	CHF	6.50

Warme Snacks

V A, G	Blätterteiggebäck gemischt (100 g)	CHF	4.20
	Blätterteigröllchen - Teigtaschen - Käsesticks		
A, G	Flammenkuchen mit und ohne Speck, auch zum Teilen!	CHF	18.00
L, M, O	Hackfleischbällchen vom Rind (120g) BBQ-Sauce	CHF	6.00
A, L, M, G	Hackfleischbällchen gemischt (120g) Aprikosen-Chutney	CHF	6.00
V C, G	Falafel-Spiessli mit Melone Harissa-Dip	CHF	6.00
A, C, G	Pouletbällchen (120 g) Sesam-Dip	CHF	6.00
V A, C, G	Käeswaie (180 g)	CHF	3.90

Für den grösseren Hunger

Pastagerichte

A, G	Lasagne mit Fleisch	CHF	12.00
------	---------------------	-----	-------

Fleisch

	Culinarium Grillbüffet (350 g) Brauurst vom Smoker, Grill Ribs, Rinds-Huftspitz, Pouletsteakli, Lachs vom Zedernholz, Grillgemüse, Folienkartoffeln, diverse Grillsaucen	CHF	36.00
--	--	-----	-------

	Culinarium Grillbüffet Riche (350 g) Brauurst vom Smoker, Kalbskotelett, Grill Rib Irishbeef Ribeyes, Lamm Rack, Lachs vom Zedernholz, Gemüsespiessli, diverse Grillsaucen Kartoffelgratin	CHF	39.00
--	--	-----	-------



Aargauer Kneuss Guggeli

	Beer-Can-Chicken (450 g) Kartoffeln - Gemüse	CHF	17.00
--	---	-----	-------

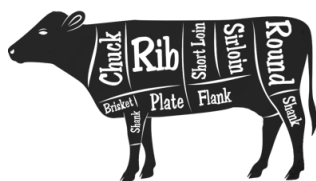
	Pouletschenkel (360 g) - hausgemachte Mangosauce Kartoffeln - Gemüse	CHF	17.00
--	---	-----	-------

Truthahn - St. Galler Ribelmaisgeflügel, Auslaufhaltung

A, L	Truthahn gefüllt (500 g) Kartoffeln - Rosenkohl - Rotkraut - Marronen	CHF	29.00
------	--	-----	-------

Kalb - Regionales Vollmilchkalb

A,C,G	Kalbs cordon bleu (300g)	CHF	33.00
.L	Pommes - Gemüse		
	Kalbssteak (200g)	CHF	38.00
	Morchelsauce - Spätzli - Gemüse		
	Kalbskotelette-Braten (250 g)	CHF	42.00
	Steinpilzsauce - Gratin - Gemüse		
	Kalbs-Hohrückenbraten (250 g)	CHF	48.00
	Kräuterbutter - Gratin - Gemüse		
A,C,	Wiener Schnitzel (180g)	CHF	29.00
L	Pommes - Gemüse		
G, L	Kalbs-Schulterbraten (300g)	CHF	29.00
	Kartoffelgratin - Gemüse - Morchelsauce		
	Kalbsstotzen vom Smoker (350g)		
G, L	Am Stück (20-25 Kg) 12 Stunden im Smoker gegart	CHF	34.00
	Gartoffelgratin - Gemüse - Braune Kalbssauce		



Natura Beef aus Mutterkuhhaltung

	Rindsfilet "IRISHBEEF" (180g)	CHF	44.00
	Pommes - Grillgemüse		
L	Rinds Flanksteak (250g) - heiss grilliert, fein tranchiert	CHF	32.00
	BBQ-Sauce - Pommes - Grillgemüse		
	Rindsbrust Asado (300g) vorgegart und grilliert	CHF	32.00
	BBQ-Sauce - Beilage - Gemüse		
	Côte de boeuf "Natura Beef" (400g)	CHF	39.00
	Pommes - Gemüse		
	Rinds Entrecote "IRISHBEEF"	CHF	40.00
	Pommes - Gemüse		
C,G,L	Roastbeef (250g) - BBQ-Sauce	CHF	29.00
	Kartoffelgratin - Gemüse		



Schweizer Freilandsäuli

	Beinschinken (250 g) im Brotteig Kartoffelsalat	CHF	22.00
A,C,G	Schweins cordon bleu (300g)	CHF	20.50
,L	Pommes - Gemüse		
	Schweinsbraten vom Hals (250 g) in Kräuterkruste Bratkartoffeln und Gemüse	CHF	17.00
A,F,L	Schweins Costine (400g) - Biermarinade Country fries - Gemüse	CHF	26.00
L,M	Schweinskotelett am langen Knochen (300g) Senfsauce - Beilage - Gemüse	CHF	24.00
C, H,	Spanferkel (400g - mind. 40 Personen)	CHF	38.00
L, M	Div. Saucen - Pommes - Salatbuffet		

BURGER & WÜRSTE

	Hausgemachte Brau Wurst Pommes - Hausgemachter Senf	CHF	6.50
A,C,G	Rindsburger English Style (180g) Rindfleisch - Speck - Zwiebeln - Cheddar	CHF	18.00
A,C,G	Rindsburger Alpen Style (180g) Rindfleisch - Tomaten - Raclettekäse - Spiegelei	CHF	13.50
A,C,	Kalbsburger Italien Style (180g)	CHF	13.50
G	Kalbfleisch - Tomaten - Mozzarella		
A,C,	Chickenburger Asia Style (180g)	CHF	13.50
G	Chicken - Sweet&Sour - Gemüse		
A,C,G	Vegiburger (180g)	CHF	13.50
,L	Pommes - Tomaten - Cheddar		
A, M	Weisswurst, Senf, Brezel	CHF	9.50
A, C,	Znünifrikadellen (120 g)	CHF	4.50
G	Brot - Senf		



D, L,	Lachsfilet (180g) vom Zedernholz	CHF	24.00
G	Kräutersauce - Trockenreis - Gemüse		

Salate, Beilagen

V	^{C,H,L} ^M Salatbuffet (mind. 6 Sorten)	CHF	7.00
V	C Bunter Blattsalat	CHF	4.50
V	C, G Coleslaw American Style (150 g)	CHF	2.40
V	G, L Couscous Salat (150 g) Peperoni - Koreander	CHF	2.40
	L Kabissalat (150 g) Speckwürfel - Kümme	CHF	2.40
V	H Karottensalat (250 g) Pistazien - Orangen	CHF	2.40
V	^{C, L} ^M Kartoffelsalat (250 g)	CHF	4.50
A, H,	Herbstsalat - Nüsslisalat	CHF	13.00
C	Ei - Speck - Croutons - Pilze - Baumnüsse - Trauben		
C, L	Siedfleischsalat Rustikal Peperoni - Essiggurken - Zwiebeln	CHF	14.00
C, G	Goldwurst-Käsesalat Goldwurst - Greyerzer - Zwiebeln - Ei	CHF	11.00
	Gemischter Salat im Weckglas French- und Italiendressing	CHF	4.50



Fleisch- und Käse-Fondues, Raclette

A, G	Käsefondue (250 g) mit Bier Brezel - Maischebrot - Speck	CHF	21.50
V A, G	Käsefondue moitié moitié (250 g) Brot - Gschwellti	CHF	22.00
C, L	Metzgerfondue (250g Fleisch) mit 4 Sorten Fleisch, Gemüse, Pommes, 5 Saucen	CHF	48.00

Fürs Gemüt

v	C, G	Dessert-Variationen Schoggimousse, Caramelköpfl, Cremen, Früchte	CHF	10.00
v	A, G	Apple Crumble	CHF	5.50
v	A, C, G	Apfelküchlein - Vanilleglace	CHF	7.00
v	A, C, G	Bread & Butter-Pugdding	CHF	4.00
v	C, G	Meringues mit Glace und Rahm	CHF	7.00
v	C, G	Caramelköpfl Hausgemacht im Weckglas	CHF	3.50
v	C, G	Caramelköpfl Hausgemacht	CHF	5.00
v	C, G	Rummousse im Weckglas	CHF	3.50
v	C, G	Rummousse	CHF	5.50
v	G	Schoggimousse im Weckglas	CHF	4.50
v	G	Schoggimousse mit Orangen	CHF	8.00
v	C, G	Honigparfait mit Bierbrand	CHF	7.50
v		Gasparini Stängeli Glace	CHF	3.00
v		Gasparini Zolli Cornet	CHF	3.50
<hr/>				
v	G	Käseteller - Dessertkäse	CHF	10.00
		Früchtekorb (200g)	CHF	3.50
v	A	Süssgebäck (kg)	CHF	40.00
<hr/>				

Getränke

Bier, ArliBrau - unsere Hausbrauerei

Sauguet - Lager

Dieses helle Lager brauen wir mit einer Mischung aus Pilsner- und Münchnermalz. Der Tettnager Hopfen und die untergärrige Hefe verleihen diesem Bier seine Frische.

Bärestark - Dunkes Stout

Dunkles Amber, wuchtiges Malzaroma mit angenehmem Caramel.
5,5% Alc.

Shir Khan -India Pale Ale

IPA (India Pale Ale) ist ein obergäriges Bier mit dominantem und aromatischem Hopfenaroma.

Meeehhh - Weizen

Das helle Weizen hat einen intensiven Geschmack nach Banane, Nelke und Pfeffer. Auf der Zunge süsslich herb und ein Hauch an Caramel.

ArliBrau Stange 3dl	3 dl	CHF	-
ArliBrau Flasche 3,3dl	3.3 dl	CHF	3.50
ArliBrau 20-Lt Keg (Abrechnung nach Verbrauch)	1 Lt	CHF	10.50

Schaumwein / Prosecco

Prosecco brut DOC Bosco del Merlo	0.75 l	CHF	32.00
Sambu, Holundersekt	0.75 l	CHF	14.00

Weisswein

Schweiz - Baselland

Chardonnay Rediger, Arlesheim	0.75 l CHF	39.00
----------------------------------	------------	-------

Schweiz - Waadt

Aigle les Murailles H. Badoux, Aigle	0.75 l CHF	46.00
---	------------	-------

Schweiz - Wallis

Fendant Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	25.00
---------------------------------	------------	-------

Petite Arvine "Vieille vigne" Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	31.00
---	------------	-------

Italien - Lombardia

Ora, Lugana DOC Giovanna Prandini	0.75 l CHF	31.00
--------------------------------------	------------	-------

Trebbiano di Lugana, Chardonnay

Italien - Südtirol und Trentino

Schwarzhaus, Chardonnay DOC Stroblhof	0.75 l CHF	42.00
--	------------	-------

Chardonnay - Grosses Eichenfass

Italien - Piemonte

Roero Arneis DOCG Vigna Renesio	0.75 l CHF	29.00
------------------------------------	------------	-------

Arneis - Stahltank

Italien - Sardegn

Vermentino di Sardegna DOC Antonella Corda, Serdiana	0.75 l CHF	28.00
---	------------	-------

Vermentino - Stahltank

Italien - Veneto

Turrano Sauvignon Lison Pramaggiore DOC Bosco del Merlo, Pravisdomini	0.75 l CHF	26.00
--	------------	-------

Sauvignon - Stahltank

Italien - Sizilien

Anthilia Sicilia DOC Donnafugata, Marsala	0.75 l CHF	29.00
--	------------	-------

Cataratto - Stahltank

Rotwein

Schweiz - Wallis

Cornalin de Sierre 2016 - Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	30.00
Cornalin de Sierre 2016 - Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	30.00
Dôle "Les Grands Juges" Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	24.00
Gameret "Barrique" Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	32.00
Humagne Rouge Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	32.00
Syrah de Sierre Jérôme Favre, Sierre	0.75 l CHF	32.00

Italien - Südtirol und Trentino

Prestige, Lagrein Riserva DOC Cantina Produttori Bolzano	0.75 l CHF	44.00
---	------------	-------

Lagrein - Grosses Eichenfass und Barrique

Italien - Piemonte

Barbera d'Alba Piani DOC Pelissero, Treiso	0.75 l CHF	32.00
<i>Barbera - Grosses Eichenfass und Barrique</i>		
Barbera d'Alba Gallina DOC La Spinetta	0.75 l CHF	76.00
<i>Barbera - Barrique</i>		
Sinfonia Barbera d'Asti DOCG Vincello, Castiglione d'Asti	0.75 l CHF	38.00
<i>Barbers Spätlese</i>		
Barolo Serralunga DOCG Giovanni Rosso, Serralunga d'Alba	0.75 l CHF	61.00
<i>Nebbiolo - Grosses Eichenfass</i>		
Oltremé, Susumaniello Brindisi DOC Tenute Rubino	0.75 l CHF	31.00
<i>Susumaniello- Stahltank</i>		

Italien - Toscana

Sciré Bolgheri DOC Ceralti, Castagneto Carducci <i>Cabernet Sauvignon, Merlot - Grosses Eichenfass und Barrique</i>	0.75 l CHF	29.00
Alfeo Bolgheri Superiore DOC Ceralti, Castagneto Carducci <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Barrique</i>	0.75 l CHF	49.00
Bolgheri Rosso DOC Michele Satta, Toscana <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego - Grosses Eichenfass</i>	0.75 l CHF	34.00

Italien - Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Indio DOC Bove, Avezzano <i>Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet Sauvignon - Barrique</i>	0.75 l CHF	28.00
--	------------	-------

Italien - Veneto

Valpolicella Classico Ripasso Morandina DOC Graziano Prà, Monteforte d'Alpone <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta - Tonneaux</i>	0.75 l CHF	38.00
Amarone Classico Case Vecie DOCG Brigaldara <i>Corvinone, Corvina, Rondinella - Grosses Eichenfass und Barrique</i>	0.75 l CHF	58.00

Italien - Puglia

Tenuta Albrizzi Salento IGT Due Palme, Cellino San Marco <i>Primitivo, Cabernet Sauvignon - Barrique</i>	0.75 l CHF	31.00
Primitivo di Manduria Sangaetano DOC Due Palme, Cellino San Marco <i>Primitivo - Barrique</i>	0.75 l CHF	29.00
Primitivo di Manduria Riserva Ettamiano DOC Due Palme, Cellino San Marco <i>Primitivo - Barrique</i>	0.75 l CHF	34.00

Italien - Sardegna

Cannonau di Sardegna Riserva DOC Pala, Serdiana <i>Cannonau - Barrique</i>	0.75 l CHF	34.00
--	------------	-------

Italien - Sicilia

Angheli Rosso di Sicilia DOC Donnafugata, Marsala	0.75 l CHF	39.00
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon - Tonneaux und Barrique</i>		
Tancredi Terre Siciliane IGT Donnafugata, Marsala	0.75 l CHF	55.00
<i>Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat - Barrique</i>		
Mille e una Notte Terre Siciliane IGT Donnafugata, Marsala	0.75 l CHF	84.00
<i>Nero d'Avola, Syrah, Petit Verdot - Barrique</i>		

Mineral, Süssgetränke

Mineral Nature Flasche	1.5 Lt CHF	4.50
Mineral Nature Flasche	3 dl CHF	4.50
Sprudel Nature	1 Lt CHF	5.00
Citro Flasche	1.5 Lt CHF	6.00
Apfelsaft Flasche	1.5 Lt CHF	6.00
Orangensaft Flasche	1 Lt CHF	6.00

Kaffee

Kaffee, Espresso, The	Port CHF	4.00
-----------------------	----------	------

Spiritosen

Bierbrand, 40 Vol% - 4cl	4 cl CHF	6.00
--------------------------	----------	------

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und darausgewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Herkunftsdeklaration Fleisch

Rind:

- aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz
- Import: Ribeye vom irischen Freilandrind

Kalb:

- vom Baselbieter Vollmilchkalb

Schwein:

- Schinken vom Witzwiler Freilandschwein
- Kotelett vom glücklichen Freilandsäuli

Lamm:

- Berglammkotelett aus dem Berneroberrand

Poulet:

- Ribelmais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
- Aargauer Kneuss Guggeli aus besonders tierfreundlicher Haltung

Würste:

- Hausgemacht oder von der Metzgerei Jenzer

Lachs:

- aus Schottischer Label-Rouge Fischzucht.