



	VEGIMENU	CHF 22	FLEISCHMENU I	CHF 24	FLEISCHMENU II	CHF 24
13.-17.4.2026	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	GEMÜSESPÄTZLI		SCHWEINSRAGOUT "ARLESHEIM (MIT APFELMOST UND WACHOLDER) PAPARDELLE		BÄRLAUCH-BRATWURST SPÄTZLI - GEMÜSE	
DIENSTAG	TOFU CASIMIR TROCKENREIS		POULET CASIMIR TROCKENREIS		RINDSSCHMORBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN SERVIETTENKNÖDEL - GEMÜSE	
MITTWOCH	PASTA BUFFET - DIVERSE SAUCEN		PASTA BUFFET - DIVERSE SAUCEN		GRÜNER SPARGEL - BEINSCHINKEN - SERVIETTENKNÖDEL	
DONNERSTAG	GEMÜSERÖSTI - SPIEGELEI		LÄBERLI CHEF GEMÜSERÖSTI		FRIKADELLEN	
FREITAG	RAVIOLI - TOMATENSAUCE		ZANDERFILET MEUNIÈRE SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – SPECK – EI – CROUTONS	20
PINSA ROMANA – TOMATEN – VACHERIN – RUCCOLA	18
SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	32
CHEESBURGER – POMMES – COLESLAW	28
HAUSGEMACHTE PASTA – DIVERSEN SAUCEN (ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA, LIMONE	19

ABENDEMPFEHLUNGEN

PINSA ROMANA - VACHERIN - TOMATEN - RUCCOLA	18
SCHWEINS-SECRETO - SALSA VERDE - SERVIETTENKNÖDEL – GRÜNER SPARGEL	32
ERDBEEREN - DOUBLE CREME	14

VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – DONNERSTAG	0900-1400
MITTWOCH – DONNERSTAGABEND	1700-2300

+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 - 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