



20.-24.4.2026	VEGIMENU SALAT & SUPPE	CHF 22	FLEISCHMENU I SALAT & SUPPE	CHF 24	FLEISCHMENU II SALAT & SUPPE	CHF 24
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	GEMÜSELASAGNE		POULETSALAT INDIA STYLE		FLEISCHLASAGNE	
DIENSTAG	SPARGEL-RISOTTO		SALTIMBOCCA - RISOTTO		BRAUWURST - ZWIEBELSAUCE BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
MITTWOCH	AUBERGINE PARMEGIANA		ASIA NUDEL WOK		BBQ-COSTINE BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
DONNERSTAG	PASTETLI MIT PILZEN ERBSLI & RÜEBLI - TROCKENREIS		ROASTBEEFTELLER - TARTARESAUCE		PASTETLI MIT POULET ERBSLI & RÜEBLI - TROCKENREIS	
FREITAG	GEMÜSEQUICHE		ZANDERFILET IM BIERTEIG SALZKARTOFFELN - GEMÜSE		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

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

ABENDEMPFEHLUNGEN

PINSA ROMANA ROHSCHINKEN - RUCCOLA FRISCHKÄSE	18
SCALOPINE LIMONE - SPARGEL-RISOTTO	32
ERDBEER-TIRAMISU	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