



	<b>VEGIMENU</b>	<b>CHF 22</b>	<b>FLEISCHMENU I</b>	<b>CHF 24</b>	<b>FLEISCHMENU II</b>	<b>CHF 24</b>
27.4.-1.5.2026	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
	<b>TAKE AWAY</b>	<b>CHF 21</b>	<b>TAKE AWAY CHF</b>	<b>CHF 23</b>	<b>TAKE AWAY</b>	<b>CHF 23</b>
<b>MONTAG</b>	KICHERERBSENCURRY JASMINREIS		BRESAOLA MIT RUCCOLA & PARMESAN		HACKBRATEN - PILZRAHMSAUCE KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
<b>DIENSTAG</b>	RAVIOLI POMODORO		CEASARS SALAT SPECK - EI - POULET		WILDSCHWEINBRATWURST SPÄTZLI - ROTKABIS	
<b>MITTWOCH</b>	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE		FAJITAS MIT CHICKEN REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE		RAHMSCHNITZEL NÜDELI - GEMÜSE	
<b>DONNERSTAG</b>	GEFÜLLTE KOHLRABI LAUCHGEMÜSE - SALZKARTOFFELN		SPAGHETTI BOLOGNAISE		PICCATA - SPARGELRISOTTO	
<b>FREITAG</b>	GESCHLOSSEN 1. MAI					

### 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)	

### VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN

#### ÖFFNUNGSZEITEN

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

+4179 302 5039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



### ABENDEMPFEHLUNGEN

PINSA ROMANA - ROHSCHINKEN - RUCCOLA - FRISCHKÄSE	18
1/2 SCHWEINSHAXE - KARTOFFELKNÖDEL - KRAUTSALAT	32
ERDBEEREN - SCHLAGRAHM	8

#### 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