



22.-26.6.2026	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	MARINIERTES HALLOUMISCHNITZEL REISSALAT		CURRY-POULETSALAT		SCHWEINSSTEAK MIT ANANAS REISSALAT	
DIENSTAG	PILZRAGOUT AUF TOAST		MELONE - ROHSCHINKEN ZIEGENKÄSE - HONIG-SENFSAUCE		HACKBRATEN - PILZRAHMSAUCE KARTOFFELSALAT	
MITTWOCH	TOMATENSPEGHETTI MOZZARELLA		NEW YORK PASTRAMIBROT COLESLAW		SCHWEINS-PICCATA TOMATENSPEGHETTI	
DONNERSTAG	RÖSTI - SPIEGELEI		LÄBERLI CHEF RÖSTI - GRILLTOMATE		HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS	
FREITAG	SOMMERLICHER AUBERGINESALAT FETA MIT KRÄUTERN		ZANDERFILETS MIT MANDELN SALZKARTOFFELN		NEU: PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

CEASAR SALAD	24
SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	32
DRY AGED CHEESEBURGER – WEDGES – COLESLAW	32
HAUSGEMACHTE PASTA – DIVERSEN SAUCEN (ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA, LIMONE)	19

VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG	0900-1400
MITTWOCH – FREITAGABEND	1700-2300

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



ABENDEMPFEHLUNGEN

SPANISCHE KNOBLAUCH-GARNELEN TROCKENREIS - BAGUETTE	32
FLAPPSTEAK VOM SMOKER WEDGES - COLESLAW - BBQ-SAUCE	42
GESMOKTE ANANAS ORANGENSAUCE - VANILLEEIS	14

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 - Ribelmais 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