



	VEGIMENU	CHF 22	FLEISCHMENU I	CHF 24	FLEISCHMENU II	CHF 24
29.6.-3.7.2026	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	GEFÜLLTE CHAMPIGNONS TROCKENREIS - GRILLGEMÜSE		BRESAOLA MIT RUCCOLA & PARMESAN		STIR FRY ASIATISCHES REISGERICHT - GEMÜSE	
DIENSTAG	VEGIBURGER - KRÄUTERSAUCE SOMMERLICHER TEIGWARENSALAT		VITELLO TONNATO		FRIKADELLEN - HAUSGEMACHTER SENF SOMMERLICHER TEIGWARENSALAT	
MITTWOCH	ROTES THAI-CURRY MIT GEMÜSE JASMINREIS		MARINierter LACHS		ROTES THAI-CURRY MIT POULET JASMINREIS - GEMÜSE	
DONNERSTAG	TOFUSCHNITZEL - RAHMSPINAT BABYKARTOFFELN		RINDFLEISCH VINAIGRETTE SELLERIESALAT		FLEISCHKÄSE - RAHMSPINAT BABYKARTOFFELN	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		ZANDERFILETS-KNUSPERLI SALZKARTOFFELN - TATARESAUCE		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

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

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 - Ribelmals 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