



13.-17.7.26	VEGIMENU	CHF 22	FLEISCHMENU I	CHF 24	FLEISCHMENU II	CHF 24
	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	AUBERGINE-PICCATA TOMATENSAGHETTI		MELONE - ROHSCHINKEN ZIEGENKÄSE - HONIG- SENFSAUCE		POULET-PICCATA TOMATENSAGHETTI	
DIENSTAG	GEFÜLLTE PEPERONI KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE		VITELLO TONNATO		RINDS-KOPFBÄGGELI KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSEPASTETE- REISSALAT		LACHSPASTETE - REISSALAT		FRIKADELLEN - HAUSGEMACHTER SENF SOMMERLICHER TEIGWARENSALAT	
DONNERSTAG	RAHMSPINAT MIT SPIEGELEI BRATKARTOFFELN		BRESAOLA MIT RUCCOLA & PARMESAN		FLEISCHKÄSE - RAHMSPINAT BABYKARTOFFELN	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		ZANDERFILET A LA MEUNIÈRE SALZKARTOFFELN - BALTTSPINAT		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	19
(ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA, LIMONE	
VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN	

ÖFFNUNGSZEITEN

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

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



ABENDEMPFEHLUNGEN

GAZPACHO ANDALUZ	16
SCALOPPINE AL'LIMONE – TROCKENREIS	44
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