



20.-24.7.26	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	RÖSTI - SPIEGELEI GRILLTOMATE		SIEDFLEISCHSALAT BRATKARTOFFELN		KALBSBRATWURST - ZWIEBELSAUCE RÖSTI - GEMÜSE	
DIENSTAG	ÄLPLER MAGGRONEN RÖSTZWIEBELN - APFELMUS		VITELLO TONNATO		ÄLPLER MAGGRONEN MIT SPECK APFELMUS	
MITTWOCH	THAISALAT MIT PAPAYA		THAI POULET SALAT STICKY REIS		RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF PAPARDELLE - GRILLGEMÜSE	
DONNERSTAG	GEMÜSETERRINE VINAIGRETTE SASLZKARTOFFELN		KALBSKOPF VINAIGRETTE SALZKARTOFFELN		SCHWEINSSTEAK CAFÉ DE PARIS RISOTTO - GEMÜSE	
FREITAG	SÜSSKARTOFFELN MIT RICOTTA		FISH & CHIPS		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

RINDSBRISKET BBQ-STYLE BAKED POTATOES - SALATBÜFFET	44
RINDSKOPFBÄGGELI POLENTASCHNITTE - GEMÜSE	38
CREMA CATALANA	14

Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz
Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb
Schwein - Schinken vom Witzwiler Freilandschwein
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