



17.-21.8.26	VEGIMENU SALATBÜFFET & SUPPE	CHF 22	FLEISCHMENU I SALATBÜFFET & SUPPE	CHF 24	FLEISCHMENU II SALATBÜFFET & SUPPE	CHF 24
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	ASIATISCHE NUDELWOK MIT GEMÜSE		ASIATISCHE NUDELWOK MIT FISCH		ASIATISCHE NUDELWOK MIT FLEISCH	
DIENSTAG	PILZSCHNITTE		ROTER RINDSCURRY JASMINEREIS - GEMÜSE		STEAK HACHÉ "CAFÉ DE PARIS" POMMES - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE		SCHWEINSPICCATO TOMATENSFAGHETTI		FLEISCHLASAGNE	
DONNERSTAG	RÖSTI - SPIEGELEI		LÄBERLI CHEF RÖSTI		BLÄTTERTEIG-PASTETLI ERBSLI & RÜEBLI - TROCKENREIS	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		ZANDERFILETS MIT MANDELN SALZKARTOFFELN		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

KALBS TATAR MIT ESTRAGON-SAUERRAHM	34
SCHWEINSKOTELETT VOM FREILANDSÄULI SENFSAUCE - OFENGEMÜSE	38
HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENSORBET MIT GLANER ZWETSCHGEN MIT SCHUSS	8 13

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 - 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