



24.-28.8.26	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	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE		ROASTBEEF TELLER - SELLERIESALAT		FAJITAS MIT CHICKEN REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE	
DIENSTAG	PILZRAHMSAUCE NÜDELI - GEMÜSE		SIEDFLEISCHSALAT		GESCHNETZELTES VOM FREILANDSÄULI NÜDELI - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSEQUICHE		HÖRNLI & GHACKETS APFELMUS		RINDS-BRISKET VOM SMOKER OFENGEMÜSE MIT KARTOFFELN	
DONNERSTAG	BRATKÄSE - RAHMSPINAT BABYKARTOFFELN		KUTTELN - TOMATENSAUCE SALZKARTOFFELN		FLEISCHKÄSE - RAHMSPINAT BABYKARTOFFELN	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		FISCHKNUSPERLI - TATARESAUCE SALZKARTOFFELN - GEMÜSE		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL 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 – RADIESCHEN-VINAIGRETTE	34
SCHWEINSKOTELETT VOM FREILANDSÄULI SENFSAUCE - OFENGEMÜSE	38
HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENSORBET MIT GLARNER ZWETSCHGEN MIT SCHUSS	8 11

Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



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