



31.8.-4.9.26	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	PANANG VEGICURRY JASMINREIS - GEMÜSE		HAUSGEMACHTE BRAUWURST BRATKARTOFFELN - GEMÜSE		PANANG CHICKENCURRY JASMINREIS - GEMÜSE	
DIENTAG	ÄLPLER MAGGRONEN MIT GEMÜSE APFELMUS		ÄLPLER MAGGRONEN MIT SPECK APFELMUS		KRUSTENBRATEN - BBQ-STYLE WEISSWEINRISOTTO - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSEBURGER COLESLAW - WEDGES		SCHWEINSPICCATTA - TOMATENSPAGHETTI		PULLED PORK BURGER COLESLAW - WEDGES	
DONNERSTAG	SPINATQUICHE LAUWARMER GEMÜSESALAT		CHURER FLEISCHTORTE LAUWARMER GEMÜSESALAT		RINDSRAGOUT - SPÄTZLI - GEMÜSE	
FREITAG	GEMÜSEKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		FISCHKNUSPERLI 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 WIEDER FRISCHE LÄCKERLI! ÖFFNUNGSZEITEN	

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

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



ABENDEMPFEHLUNGEN

CARPACCIO VOM RIND MIT RUCCOLA	34
OSSOBUCCO ALLA MILANAISE POLENTA - GEMÜSE	44
HAUSGEMACHTES HOLUNDERBEERENSORBET MIT PFEFFER	8

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 - 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