



7.-11.9.2026	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	VEGIE-NUDELWOK		FLEISCH-NUDELWOK		PASTA AL RAGOUT	
DIENTAG	TOFU-PAPRIKARAHMRAGOUT TROCKENREIS - ERBSLI-RÜEBLI		SAUCISSON VAUDOISE LAUCHGEMÜSE - SALZKARTOFFELN		POULET-PAPRIKARAHMRAGOUT TROCKENREIS - ERBSLI-RÜEBLI	
MITTWOCH	TOMATENRISOTTO MIT MOZZARELLA		KASSELER RIPPLI & WIENERLI DÖRRBOHNEN - BRATKARTOFFELN		SCHWEINSSALTIMBOCCA RISOTTO - GEMÜSE	
DONNERSTAG	RÖSTI - SPIEGELEI - RACLETTEKÄSE		LÄBERLI CHEF RÖSTI		HACKBRATEN KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
FREITAG	GNOCHI PESTO		ZANDERFILET - DILL- SENFSAUCE 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	19
(ALL'ARRABBIATA, POMODORO, GORGONZOLA, LIMONE	
VIELE GOODIES – AUCH ZUM SCHENKEN	
WIEDER FRISCHE LÄCKERLI!	
ÖFFNUNGSZEITEN	

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

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

CARPACCIO VOM RIND MIT RUCCOLA	34
FILETGULASCH STROGANOFF SPÄTZLI - 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