



14.-18.9.2026	VEGIMENU	CHF 22	FLEISCHMENU I	CHF 24	FLEISCHMENU II	CHF 24
	SALATBÜFFET & SUPPE		SALATBÜFFET & SUPPE		SALATBÜFFET & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 21	TAKE AWAY CHF	CHF 23	TAKE AWAY	CHF 23
MONTAG	FAJITAS MIT GEMÜSE REIS - GUACAMOLE		CHURER FLEISCHTORTE LAUWARMER GEMÜSESALAT		FAJITAS MIT CHILI CON CARNE REIS - GEMÜSE - GUACAMOLE	
DIENSTAG	BRATKÄSE BRATKARTOFFELN - GEMÜSE		SIEDFLEISCH - MEERRETTICHSAUCE BOUILLONKARTOFFELN - SUPPENGEMÜSE		KALBSBRATWURST - ZWIEBELSAUCE BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE		FLEISCHLASAGNE		SCHWEINSBRATEN - SENFSAUCE KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
DONNERSTAG	GRÜNES GEMÜSECURRY MIT TOFU - JASMINREIS		GRÜNES CHICKENCURRY JASMINREIS - ASIAGEMÜSE		MARINIERTES RINDSRAGOUT SPÄTZLI - ROTKRAUT	
FREITAG	AUBERGINE PARMIGIANA SALZKARTOFFELN		PANIERTES ZANDERFILET SALZKARTOFFELN - GEMÜSE		PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – EI – SPECK - CROUTONS	22
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

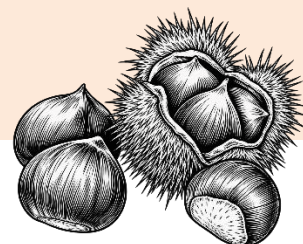
MONTAG – FREITAG	0900-1400
MITTWOCH – FREITAGABEND	1700-2300

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

WILDPASTETE SELLERIESALAT - PREISELBEERSAUCE	14
FILETGULASCH STROGANOFF SPÄTZLI - GEMÜSE	44
TIRAMISU	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 - 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