



28.9.-2.10.26	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	SWEET-POTATOES - RICOTTA - BASILIKUM		BOEUF STROGANOFF SPÄTZLI - BLUMENKOHL		ASIATISCHE NUDEL-PFANNE MIT FLEISCH	
DIENSTAG	VEGI SHEPHERD'S PIE		RINDS SHEPHERD'S PIE		COQ AU VIN BREITE NUDLEN - GEMÜSE	
MITTWOCH	PILZ RISOTTO MIT TOMATEN		SCHWEINSPICCATO MILANESE RISOTTO - TOMATENSAUCE		BEINSCHINEKN SALZKARTOFFELN - SAUERKRAUT	
DONNERSTAG	GEFÜLLTER PAPRIKA		BLÄTTERTEIGPASTETLI TROCKENREIS - RÜEBLI		HACKBRATEN AN BRAUNER SAUCE KARTOFFELSTOCK - RÜEBLI	
FREITAG	RAVIOLI MIT RICOTTA SPINATSAUCE		ZANDER MIT MANDLEN SALZKARTOFFELN		PANIERTE POULETSCHNITZEL 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	

ÖFFNUNGSZEITEN

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

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

WILDPASTETE SELLERIESALAT - PREISELBEERSAUCE	8/14
WILDSCHWEINPFEFFER SPÄTZLI - ROTKRAUT	44
VERMICELLE NESSELRODE	8/12



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 - 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