



26.-30.10.26	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	ASIATISCHER NUDELWOK TOFU - GEMÜSE		ASIATISCHER NUDELWOK FLEISCH - GEMÜSE		RAGOUT AN BIERSAUCE KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
DIENTAG	CHILI SIN CARNE LINSEN - MAIS - ROTE BOHEN - NACHOS		CHILI CON CARNE MAIS - ROTE BOHNEN - NACHOS		SCHWEINSBRATEN DÖRRPFLAUMEN - KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	
MITTWOCH	GRÜNES GEMÜSECURRY MIT TOFU JASMINREIS		GRÜNES CHICKENCURRY JASMINREIS - ASIAGEMÜSE		SPAGHETTI BOLOGNAISE	
DONNERSTAG	GEMÜSESPÄTZLI - PILZRAGOUT		LÄBERLI CHEF RÖSTI - GRILLTOMATE		RAHMGESCHNETZELTES SPÄTZLI - GEMÜSE	
FREITAG	KOHLSLOULADE - SALZKARTOFFELN		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

AUSSERDEM AM MITTAG

NÜSSLISALAT – EI – SPECK - CROUTONS	22
WILDSCHWEINPFEFFER	
AUS HEIMISCHER JAGD	38
SPÄTZLI – ROTKRAUT MIT MARRONI	
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	

ÖFFNUNGSZEITEN

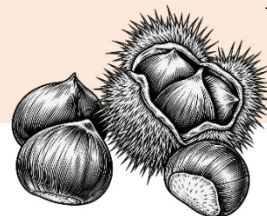
MONTAG – FREITAG	0900-1400
MITTWOCH – FREITAGABEND	1700-2300

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



ABENDEMPFEHLUNGEN

GEFLÜGELLEBERTERRINE	8/14
WILDSCHWEINSCHNITZEL AUS HEIMISCHER JAGD SPÄTZLI – ROTKRAUT - MARRONI	44/48
HAUSGEMACHTES ZWETSCHGENSORBET MIT SCHUSS	8 11



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 Poullarde 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