

2.-6.11.2026	**VEGIMENU** CHF 22 SALATBÜFFET & SUPPE **TAKE AWAY** CHF 21	**FLEISCHMENU** I CHF 24 SALATBÜFFET & SUPPE **TAKE AWAY CHF** CHF 23	**FLEISCHMENU II** CHF 24 SALATBÜFFET & SUPPE **TAKE AWAY** CHF 23
MONTAG	GEFÜLLTE PEPERONI MASCARPONE	PENNE AL RAGOUT ALLA BOLOGNAISE	SCHWEINSKRUSTENBRATEN POLENTA - GRILLTOMATE
DIENSTAG	KRÄUTER-RISOTTO MASCARPONE	COSTINI AL LIMONE KARTOFFELGRATIN - GEMÜSE	MEETBALLS - TOMATENSAUCE RISOTTO - GEMÜSE
MITTWOCH	GEMÜSELASAGNE	FRIED CHICKEN - TARTARSAUCE REIS - GEMÜSE	FLEISCHLASAGNE
DONNERSTAG	RÖSTI - SPIEGELEI GRILLTOMATE	LÄBERLI CHEF RÖSTI - GRILLTOMATE	BEEF BRISKET BBQ-STYLE WEDGES - GRILLGEMÜSE
FREITAG	SPINATQUICHE MIT ZIEGENKÄSE	ZANDERFILET - WEISSWEINSAUCE TROCKENREIS	PANIERTE POULETSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE

AUSSERDEM AM MITTAG

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

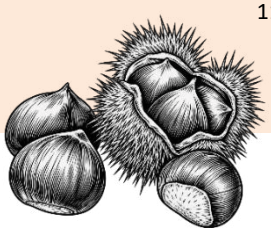
ÖFFNUNGSZEITEN

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

+4179305039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH

ABENDEMPFEHLUNGEN

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 Freilandschwein
Lamm - Berglamm aus dem Berneroberland
Poulet - Ribelmais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
Aargauer Kneuss Güggeli 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