



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
3.-7-2.2025	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	NASI-GORENG MIT TOFU		NASI GORENG INDONESISCHES REISGERICHT		FLEISCHKÄSE BRATKARTOFFELN - RAHMSPINAT	
DIENSTAG	TOPINAMBUR AN ZITRONENSAUCE PAPPARDELLE - GEMÜSE		KASSELER RIPPLI & WIENERLI SAUERKRAUT - SALZKARTOFFELN		KALBSRAGOUT AN ZITRONENSAUCE PAPPARDELLE - GEMÜSE	
MITTWOCH	GEMÜSECURRY JASMINREIS		GRÜNER RINDSCURRY JASMINREIS - GEMÜSE		PULLED PORK-BURGER WEDGES - COLESLAW	
DONNERSTAG	POLENTA - GORGONZOLA		KALBSBÄCKLI - ROTWEINSAUCE POLENTA - LATTICH		RINDSBRISKET - BBQ-STYLE OFENGEMÜSE MIT KARTOFFELN	
FREITAG	RAVIOLI LIMONE		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

WINTERSALAT – NÜSSLI – SPECK – EI - CROUTONS	CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)
FLAMMKUCHEN MIT SPECK	CHF 19
CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE	CHF 32
RINDBURGER – POMMES – COLESLAW	CHF 28

HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

(ALL'ARRABBIATA – POMODORO – PESTO – GORGONZOLA - LIMONE) CHF 18.50 (TAKE AWAY CHF 16.50)

FRISCH AUS DER FROMAGERIE DE LA ROCHE

FONDUEMISCHUNG MOITIÉ-MOITIÉ 500G CHF 18.50

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG 0900-1400
DONNERSTAG- & FREITAGABEND 1700-2300
AB 2.1.2025 HABEN WIR WIEDER GEÖFFNET

+4179 302 5039 | INFO@CULINARIUM-BL.CH



Herkunftsdeklaration Fleisch & Fisch



Rind - aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz
Kalb - vom Baselbieter Vollmilchkalb
Schwein - Schinken vom Witzwiler Freilandsschwein
Lamm - Berglamm aus dem Berneroberrland
Poulet - Ribelmals Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
Aargauer Kneuss Guggeli aus besonders tierfreundlicher Haltung
Würste - Hausgemacht oder von der Metzgerei Zenzer
Zander Filet Royal – Kasachstan. Fangmethode: Kiemennetze
Allergene: Fragen Sie unser Fachpersonal. Wir beraten Sie gerne