



	VEGIMENU	CHF 21	SAISONMENU	CHF 23	FLEISCHMENU	CHF 23
17.-21. MÄRZ 25	MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE		MENÜSALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	GEMÜSERÖSTI - SPIEGELEI		SPAGHETTI BOLOGNAISE		KALBSBRATWURST - ZWIEBELSAUCE BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
DIENSTAG	PILZRAGOUT NÜDELI - GEMÜSE		FRIKADELLEN WEDGES - GEMÜSE		RAHMSCHNITZEL NÜDELI - GEMÜSE	
MITTWOCH	VEGETARISCHE TACOS TROCKENREIS		PULLED CHICKEN TACOS TROCKENREIS		BOEUF BOURGUIGNON SPÄTZLI - GEMÜSE	
DONNERSTAG	SPARGEL-RISOTTO		LÄBERLI CHEF RÖSTI		LUGANIGHE RISOTTO - GEMÜSE	
FREITAG	GEFÜLLTE PEPERONI		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

FRÜHLINGSSALAT – POULET - GRAPEFRUIT - CROUTONS CHF 16 (TAKE AWAY CHF 14)

FLAMMKUCHEN MIT SPECK CHF 19

SCHWEINS-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

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER BÄCKEREI GRELLINGER

GLENARLI WHISKYTRUFFES UND WHISKYSTÄNGELI CHF 26.00

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG 0900-1400

DONNERSTAG- & FREITAGABEND 1700-2300

+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 Freilandschwein
Lamm - Berglamm aus dem Berneroberrland
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