



	VEGIMENU	CHF 21	FLEISCHMENU I	CHF 23	FLEISCHMENU II	CHF 23
27.-31.10.25	SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE		SALAT & SUPPE	
	TAKE AWAY	CHF 20	TAKE AWAY CHF	CHF 22	TAKE AWAY	CHF 22
MONTAG	SPAGHETTI - KÜRBISPESTO GERÖSTETE KÜRBISKERNE		BERNERPLATTE BRATKARTOFFELN - SAUERKRAUT & DÖRRBOHNEN		RAGOUT AN BIERSAUCE KARTOFFELSTOCK - GEMÜSE	
DIENTAG	GREEN VEGI-CURRY JASMINREIS - GEMÜSE		GREEN CHICKEN-CURRY JASMINREIS - GEMÜSE		HACKBRATEN - HERBSTTROMPETEN BRATKARTOFFELN - GEMÜSE	
MITTWOCH	POLENTASCHNITTEN - RATATOUILLE		SCHWEINSBRATEN ASIATISCH GLASIERT POLENTASCHNITTE - GEMÜSE		GNOCCHI BOLOGNAISE	
DONNERSTAG	PILZRAGOUT - NÜDELI		KALBSKOPF MIT RANDEN SÜSSKARTOFFELPÜRÉE		RAHMGESCHNETZELTES SPÄTZLI - GEMÜSE	
FREITAG	GEMÜSETEMPURA		FISCHKNUSPERLI SALZKARTOFFELN		PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES - GEMÜSE	

NÜSSLISALAT – SPECK – EI – CROUTONS

CHF 19 (TAKE AWAY CHF 17)

FLAMMKUCHEN MIT SPECK

CHF 19

SCHWEINS-CORDON BLEU – POMMES – GEMÜSE

CHF 32

CHEESEBURGER – POMMES – COLESLAW

CHF 28

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

CHF 29

HAUSGEMACHTE PASTA MIT DIVERSEN SAUCEN

(ALL'ARRABBIATA – POMODORO – PESTO – GORGONZOLA – LIMONE)

CHF 18.50 (TAKE AWAY CHF 16.50)

VIELE GOODIES VOM STORE – AUCH ZUM SCHENKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – FREITAG

0900-1400

MITTWOCH- BIS 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 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

