

Willkommen im Culinarium. Geniesse unsere Gastfreundschaft und lass dich verwöhnen.
Wir sind für dich da!

Wir verarbeiten marktfrische Produkte von hoher Qualität. Gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft ist uns wichtig. Unser Geschäftsführer, Fredy Schärmeli, kauft aus diesem Grund das Fleisch hauptsächlich in Jenzer-NATURA-Qualität bei der Metzgerei Jenzer in Arlesheim ein.



Das Bier wird von ArliBrau in deren eigener Craft-Bier Brauerei im Culinarium gebraut. Du hast verschiedene Sorten zur Auswahl. Wir beraten dich gerne und bieten auch Brauereiführungen mit einer Bierdegustation an.

Grillieren und Grillevents durchzuführen ist unsere Leidenschaft. Mit dem reichhaltigen Kurs-Angebot hast du die Möglichkeit, dich vom Grill-Fieber anzustecken. Die aktuellen Kurse findest du unter culinarium-bl.ch.

Für deine eigenen Anlässe kannst du unseren Eventraum mieten oder wir kommen zu dir zur perfekten Organisation deines Festes. Frage nach der Catering-Karte.

Du bist auf gewisse Lebensmittel allergisch? Frage unser Fachpersonal und beachte die Deklaration am Schluss der Speisekarte.

Salate Mit hausgemachter French- oder Italiendressing

v	c	Bunter Blattsalat	CHF	8.00
v	c, H	Gemischter Salat	CHF	9.00
v	G	Tomaten Mozzarella Salat "Caprese" San Marzano Tomaten mit Mozzarella di Bufala	CHF	19.00
	c	Spring Salade Eisberg - Pouletstreifen Thousand Island Dressing	CHF	16.00
		Ochsenmaulsalat nach Fredy's Geschmack	CHF	15.00
	c, G	Goldwurst-Käsesalat Goldwurst - Greyerzer - Zwiebeln - Ei	CHF	14.50
		zusätzlich Pommes Frites	CHF	5.00

Plättli und Vorspeisen

V	A	Bruschette mit Tomaten und Oliven genau das Richtige für heisse Sommertage	CHF	8.50
	G	Brauereiplatte Hartkäse, Fleischkäse, Rohessspeck, Trockenwurst	CHF	19.00
		San Daniele Schinken (100g) auf der Berkel frisch geschnitten	CHF	28.00
	C	Rinds Tatare (160g) rassig oder mild Baguette - Butter	CHF	34.00
		Markbein ganz aus dem Ofen (2 Stück) mit geröstetem Brot und grobem Salz	CHF	15.00
	A, G	Flammkuchen mit und ohne Speck, auch zum Teilen!	CHF	19.00

Für den grösseren Hunger

Hausgemachte frische Pasta mit diversen Saucen

mit einem Blattsalat

Aus Hartweizengriess, Eiern und Wasser bereiten wir täglich frische Pasta. Lass dich von dem neuen Pastaerlebnis überraschen.

V	A	Pasta all'arrabbiata	CHF	26.00
	A, C, G	Pasta alla carbonnara	CHF	28.00
V	A, C	Pasta al pesto	CHF	26.00
	A, C	Pasta bolognese	CHF	28.00
V	A, C	Pasta pomodoro	CHF	26.00

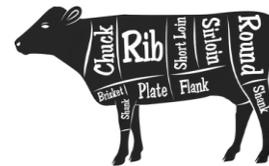
Vom Grill und aus der Pfanne

Gemischter Grill

C,G,L	BBQ à discretion (Rindssteak, Pouletsteakli, Costine, Brauwurst) Pommes - Gemüse - Café de Paris	CHF	52.00
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

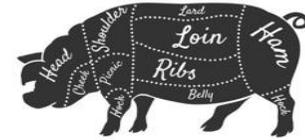
Natura beef

	Rinds Entrecote "IRISHBEEF" Pommes - Gemüse		
	Medium (200g)	CHF	45.00
	Large (300g)	CHF	57.00
	Rindsfilet "IRISHBEEF" (180g) Pommes - Grillgemüse	CHF	54.00
L	Rinds Flanksteak (250g) - heiss grilliert, fein tranchiert BBQ-Sauce - Pommes - Grillgemüse	CHF	42.00
G	Rinds-Hacksteak (180g) "Café de Paris" Pommes - Grillgemüse	CHF	29.00
G	Läberli "Chef" Rindsläberli - Kräutersauce - Rösti	CHF	29.00



Schwein - Freilandsäuli

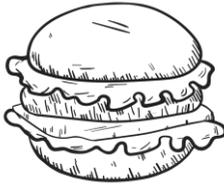
A,F,L	Schweins Costine (400g) - Biermarinade Country fries - Gemüse		32.00
-	Paniertes Schweinsschnitzel (200g) Beilage - Gemüse	CHF	26.00
A,C,G,L	Schweins cordon bleu "Traditionell" gefüllt mit Gryère und Schinken Pommes - Gemüse	CHF	32.00
A,C,G,L	Schweins cordon bleu "Italiano" gefüllt mit Rohschinken & Talegio Pommes - Gemüse	CHF	32.00
A,C,G,L	Schweins cordon bleu "Gorgonzola" gefüllt mit Schinken & Gorgonzola Pommes - Gemüse	CHF	32.00



Brauwürste - Hausrezept!

V	A	Hausgemachte Brau Wurst Pommes - Hausgemachter Senf		
		1 Stück mit Brot	CHF	12.50
		2 Stück mit Brot	CHF	18.50
		3 Stück mt Brot	CHF	24.50

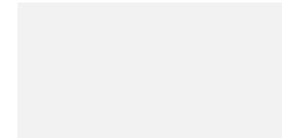
Burger & Co. mit Pommes

A,C,G	Rindsburger English Style (180g) Rindfleisch - Speck - Zwiebeln - Cheddar		CHF	28.00
A,C,G	Smashed Burger (180g) Rindsburger - Cheddar - Zwiebelringe		CHF	28.00
A,C,G	Pulled Pork Burger (180g) Schweinefleisch - Tomaten - Gurken		CHF	28.00
A,C,G,L	Vegiburger (180g) Pommes - Tomaten - Cheddar		CHF	25.00

Beilagen

V

Pommes, Rösti, Trockenreis, Risotto, hausgemachte Pasta



Fondue

V

A, G

Käsefondue moitié moitié (250 g)
Brot - Gschwellti



CHF 29.00

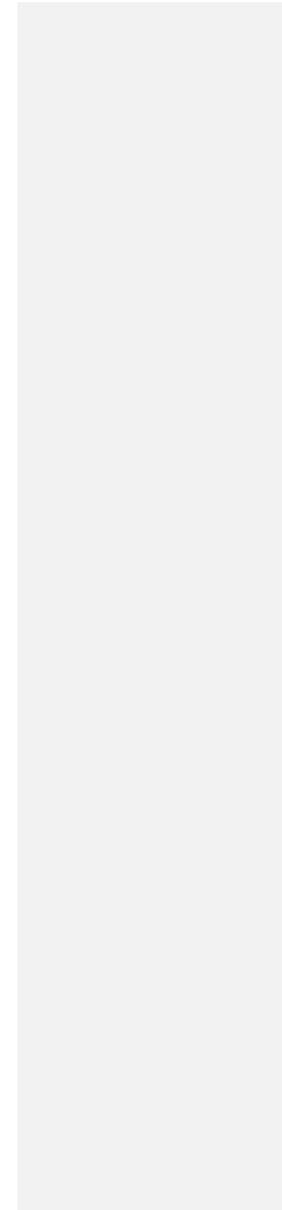
Fürs Gmüt

V	C, G	Caramelköpfler Hausgemacht	CHF	9.50
V	C, G	Meringues mit Glace und Rahm	CHF	12.00
V	G	Schoggimousse mit Orangen	CHF	12.50
V	G	Käseteller - Dessertkäse	CHF	12.00

Eisbecher

V	C, G	Coupe Dänemark Vanilleglace - warme Schoggisauce - Mandeln	CHF	12.00
V	C, G	Coupe Romanoff Vanilleglace - frische Erdbeeren	CHF	14.00
V	C, G	Eiskaffee	CHF	9.50
V	C, G	Kugel Glace mit Rahm	CHF	4.20

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Herkunftsdeklaration Fleisch

Rind:

- aus extensiver Mutterkuhhaltung in der Nordwestschweiz

Kalb:

- vom Baselbieter Vollmilchkalb

Schwein:

- Schinken vom Witzwiler Freilandschwein
- Kotelett vom glücklichen Freilandsäuli

Lamm:

- Berglammkotelett 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 Jenzer

