

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.

Für den kleinen Hunger

Znüni & Snacks

A, G	Baguette Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse	CHF	7.20	
A, G	Baguette Roastbeef	CHF	12.00	
A, G	Gefüllte Buttersilserli	CHF	4.50	
V	A	Gipfeli	CHF	1.80

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"	CHF	15.00
	A, H, C	Herbstsalat - Nüsslisalat Ei - Speck - Croutons - Pilze - Baumnüsse - Trauben	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	8.00
	G	Brauereiplatte Hartkäse, Fleischkäse, Rohessspeck, Trockenwurst	CHF	19.00
		San Daniele Schinken (100g) auf der Berkel frisch geschnitten	CHF	28.00
V	G	Käseplatte - Hart- und Weichkäse (150 g)	CHF	21.50
	C	Rinds Tatare (160g) rassig oder mild Baguette - Butter	CHF	34.00
	D	Graved Lachs - schottischer Wildlachs Hausmariniert - Senfsauce	CHF	24.00
		Markbein ganz aus dem Ofen (2 Stück) mit geröstetem Brot und grobem Salz	CHF	15.00
	A, G	Flammenkuchen 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 46.00

Natura beef

Rinds Ribeyes "IRISHBEEF"
BBQ Sauce - Pommes - Grillgemüse

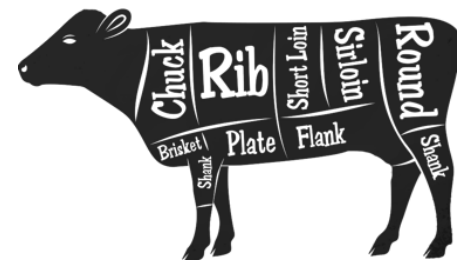
Medium-Cut (200g)

Large-Cut (300g)

Rinds Entrecote "IRISHBEEF"
Pommes - Gemüse

Medium-Cut (200g)

Large-Cut (300g)



CHF 47.00

CHF 59.00

CHF 45.00

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

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

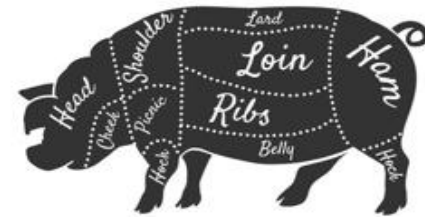
	Rinds Entrecote-Double (250g) Beilage - Gemüse	CHF 52.00
--	---	-----------

Kalb

A,C,G,L	Kalbs cordon bleu (300g) Pommes - Gemüse	CHF 48.00
A,C,L	Wiener Schnitzel (180g) Pommes - Gemüse	CHF 44.00
G,L	Scaloppine al limone (180g) Beilage	CHF 44.00

Schwein - Freilandsäuli

- A,F,L Schweins Costine (400g) - Biermarinade
Country fries - Gemüse
- A,G Schweins-Kopfbäggli (250g)
Dunkle Biersauce - Kartoffelstock
- A,C,G,L Schweins cordon bleu (300g)
Pommes - Gemüse



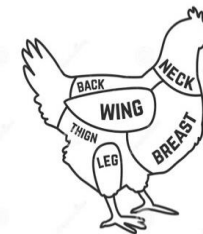
CHF 32.00

CHF 32.00

CHF 32.00

Aargauer Kneuss Guggeli

- Buffalo Chicken Wings (300g)
Wedges - Kräuter-Rahmsauce
- Chicken Drumsticks (300g)
Wedges - BBQ-Sauce
- Ribelmais-Mistkratzerli
vom Grill mit Honigmarinade - Frites



CHF 28.00

CHF 28.00

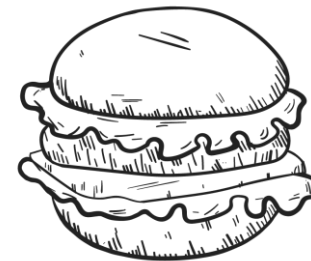
CHF 36.00

Brauwürste - Hausrezept!

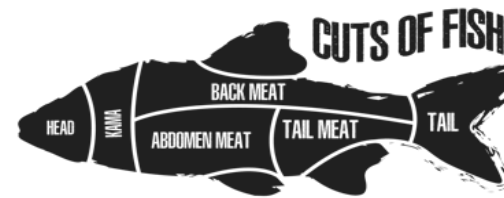
V	A	Hausgemachte Brau Wurst Pommes - Hausgemachter Senf		
		1 Stück mit Brot	CHF	12.50
		2 Stück mit Brot	CHF	18.50
		3 Stück mt Brot	CHF	24.50

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



Fisch



D, L, G Lachsfilet (180g) vom Zedernholz
Kräutersauce - Trockenreis - Gemüse

CHF 38.00

Beilagen

V Pommes, Rösti, Trockenreis, Risotto, hausgemachte Pasta

Vegetarisch

V A, G Gemüseteller - saisonal

CHF 24.00

Fondue

C, L Metzgerfondue (250g Fleisch)
mit 4 Sorten Fleisch, Gemüse, Pommes, 5 Saucen



CHF 52.00

V A, G Käsefondue moitié moitié (250 g)
Brot - Gschwellti

CHF 29.00

Fürs Gmüt

V	C, G	Caramelköppli Hausgemacht	CHF	9.50
V	C, G	Honigparfait mit Bierbrand	CHF	12.50
V	C, G	Meringues mit Glace und Rahm	CHF	12.00
V	G	Schoggimousse mit Orangen	CHF	12.50
		Tagesdessert (s'het solang's het)	CHF	4.50
V	G	Käseteller - Dessertkäse	CHF	12.00

Eisbecher

V	C, G	Coupe Ballon Claude Erdbeerglace - Rötele - flüssiger Rahm	CHF	12.00
V	C, G	Coupe Dänemark Vanilleglace - warme Schoggisauce - Mandeln	CHF	12.00
V	C, G	Coupe Nesselrode Vanilleglace - Meringues - Vermicelle - Rahm	CHF	13.50
V	C, G	Eiskaffee	CHF	9.50
V	C, G	Kugel Glace mit Rahm	CHF	4.20

ALLERGENE

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:

- Ribelmais Poularde aus Freilandhaltung im St. Galler Rheintal
- Aargauer Kneuss Guggeli aus besonders tierfreundlicher Haltung

Würste:

- Hausgemacht oder von der Metzgerei Jenzer