

Willkommen im Culinarium. Geniessen Sie unsere Gastfreundschaft und lassen Sie sich verwöhnen. Wir sind für Sie da!

Unser Ziel ist es, marktfrische Produkte von hoher Qualität zu verarbeiten. 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. Sie haben verschiedene Sorten zur Auswahl. Wir beraten Sie gerne und bieten auch Brauereiführungen mit einer Bierdegustation an.

Grillieren und Grillevents durchzuführen ist unsere Leidenschaft. Mit dem reichhaltigen Kurs-Angebot haben Sie die Möglichkeit, sich vom Grill-Fieber anzustecken. Die aktuellen Kurse finden Sie auch unter culinarium-bl.ch.

Für Ihre eigenen Anlässe können Sie unseren Eventraum mieten oder wir kommen zu Ihnen zur perfekten Organisation Ihres Festes. Fragen Sie nach der Catering-Karte.

Sie sind auf gewisse Lebensmittel allergisch? Fragen Sie unser Fachpersonal und beachten Sie die Deklaration am Schluss der Speisekarte.

Für den kleinen Hunger

Znüni & Snacks

A, G	Baguette Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse	CHF	6.50
V A	Gipfeli	CHF	1.80

Salate

V C	Bunter Blattsalat	CHF	6.50
V C, H	Gemischter Salat	CHF	8.50
V A, C	Wintersalat Nüsslisalat - Granatäpfel - Orangen - Croutons	CHF	12.00
C, G	Goldwurst-Käsesalat Goldwurst - Appenzeller - Zwiebeln - Ei	CHF	14.50
	zus. Pommes	CHF	4.50

Plättli und Vorspeisen

V	A	Bruschette mit Tomaten und Oliven	CHF	8.00
	G	Brauereiplatte Hartkäse, Fleischkäse, Rohessspeck, Power Riegel	CHF	18.00
		San Daniele Schinken (150g)	CHF	28.00
V	G	Hobelkäse aus dem Eriz (150 g) Direkt vom Berner Oberland	CHF	18.00
	C,G,H, L	Kalbfleischpastete Cumberlandsauce - Selleriesalat	CHF	15.00
	C	Rinds Tatare (200g) Baguette - Butter	CHF	34.00
	D	Graved Lachs Hausmariniert - Senfsauce	CHF	19.00
		Saibling, Apfel-Randensalat und Meerrettichdressing	CHF	18.00
		Markbein vom Grill	CHF	9.00

A, G Flammenkuchen
mit und ohne Speck, auch zum Teilen!

CHF 19.00

Für den grösseren Hunger

Hausgemachte frische Pasta mit diversen Sauces

mit einem Blattsalat

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

V A Pasta all'arrabiata

CHF 23.00

V A, C Pasta al pesto

CHF 23.00

V A, C Pasta pomodoro

CHF 23.00

Pasta Tagesangebot

CHF 23.00

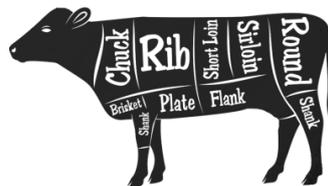
Vom Grill und aus der Pfanne

Gemischter Grill

C, G, L BBQ à discretion
(Rindssteak, Poulet-Spiessli, Costine, Lachs, Brauwurst)
Pommes - Gemüse

CHF 44.00

Natura beef



Rinds Ribeyes "Natura beef"
BBQ Sauce - Pommes - Grillgemüse

Medium-Cut (200g)

CHF 44.00

Large-Cut (300g)

CHF 56.00

Rindsfilet "Irish Black Angus" (180g)
Pommes - Grillgemüse

CHF 54.00

Rinds Entrecote "Irish Black Angus"
Beilage - Gemüse

Medium-Cut (200g)

CHF 42.00

Large-Cut (300g)

CHF 56.00

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	27.00

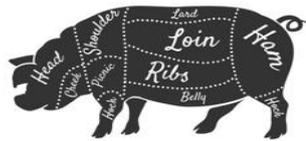
Ab 2 Personen (Preis pro Person)

	Côte de boeuf "Natura Beef" (400g) Pommes - Gemüse	CHF	68.00
	Rinds T-Bone "Irish Black Angus" (500g) Pommes - Grillgemüse	CHF	79.00

Kalb

A,C,L	Wiener Schnitzel (180g) Beilage - Gemüse	CHF	44.00
-------	---	-----	-------

Schwein - Freilandsäuli



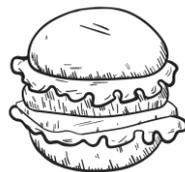
	Schweins Grill Ribs (400g) an Biermarinade Pommes - Gemüse	CHF	32.00
A,C,G, L	Schweins cordon bleu (300g) Beilage - Gemüse	CHF	32.00

Brauwürste - Hausrezept!



V A	Hausgemachte Brau Wurst Pommes - Hausgemachter Senf		
	1 Stück mit Brot	CHF	9.50
	2 Stück mit Brot	CHF	14.00
	3 Stück mt Brot	CHF	18.00

Burger & Co. mit Pommes



A,C,G	Rindsburger English Style (180g) Rindfleisch - Speck - Zwiebeln - Cheddar	CHF	28.00
A,C,G	Pulled Pork Burger (180g) Schweinefleisch - Tomaten - Gurken	CHF	26.00
A,C,G, L	Vegiburger (180g) Couscous - Tomaten - Cheddar	CHF	24.00

Fisch



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

CHF 42.00

Fondue



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

CHF 26.00

Fürs Gmüt

V C, G Caramelköppli Hausgemacht

CHF 8.50

V C, G Meringues Hausgemacht mit Glace und Rahm

CHF 8.50

V G Schoggimousse mit Orangen

CHF 12.00

V G Käseteller - Dessertkäse

CHF 12.00

Eisbecher

V C, G Coupe Dänemark
Vanilleglace - warme Schoggisauce - Mandeln

CHF 12.00

V C, G Coupe Nesselrode
Vanilleglace - Meringues - Vermicelle - Rahm

CHF 12.00

V C, G Eiskaffee

CHF 9.50

V C, G Kugel Glace mit Rahm

CHF 4.20

Getränke

Bier, ArliBrau - unsere Hausbrauerei

Spezli Dieses helle Lager brauen wir mit einer Mischung aus Pilsner- und Münchnermalz. Der Tettnager Hopfen und die untergärige Hefe verleihen diesem Bier seine Frische.
5.2% Alc.

Puur Ähnlich wie das Spezli ist dies ein helles Lager aus Pilsnermalz. Der Tettnager Hopfen und die untergärige Hefe verleihen diesem Bier seine Frische. Die Zutaten für dieses Bier stammen aus der Schweiz.
5.2% Alc.

Red Ale Leicht gehopft und mit dunklem Röstmalz hat dieses obergärige Bier mit Irischen Wurzeln eine schöne Frische.

Citra Ein helles obergäriges Bier mit Citra-Hopfen. Erfrischend und speziell für warme Sommertage.
5% Alc.

ArliBrau Stange 3dl

CHF 4.50

ArliBrau Grosses 5dl

CHF 6.90

ArliBrau Flasche 3,3dl

CHF 5.00

Mineral, Süssgetränke

Coca Cola, Citro, Apfelsaft, Rivella, Mineralwasser Glas 3dl

CHF 3.50

Tonic Water	CHF	4.50
Mineralwasser 1,5 Lt mit/ohne	CHF	12.00

Kaffee

Kaffee, Espresso, The	CHF	4.20
Capuccino, Latte Macchiato	CHF	4.70

Spirituosen aus eigener Produktion

Bierbrand, 40 Vol% - 4cl	CHF	7.00
Quitten, 40 Vol.% - 4cl	CHF	7.00
Grappa, 40 Vol.% - 4cl	CHF	7.00
Pflümli, 40 Vol.% - 4cl	CHF	7.00

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 darausgewonnene 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
 - Irish Black Angus
- 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

