

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent



SCHNAPPS-IDEE

Jeweils 2 cl

Brandy, Cognac & Porto

Jaime 'Reserva de la familia', Penedes	38°	12
Sirava Brandy, V.S.O.P., Slowakei	40°	10
Brandy 24 anni!!, Montesabatino, Zanini	40°	12
Mascaro X.O. vila Franca del Penedes		14
Grahams' Porto 20 jährig	4cl 20°	15
Tipp - Amber-Port		
My Wyn, Franschoek	4 cl 17.5°	9.50
Cognac Gourmel, age des fleurs	42°	17

Grappe dunkel

Vom der Brenner des Jahres 2015/2016

Carina und Reto Lipp-Kunz, Maienfeld, Bündnerherrschaft		
Henri – Grand Marc	38.5°	13
Grappa Riserva aus der Magnumflasche	40°	9
Grappa Barricata invecchiata 10 anni	40°	10.5
Grappa Stravecchia 20 anni	40°	13
Grappa Stravecchia 24 Mesi, Cantina Storica	40°	9

Grappe hell

Grappa Merlot		
Brennerei Erismann, Bachenbülach	40°	8
Grappa RieslingxSylvaner		
Brennerei Erismann, Bachenbülach	41°	8
Grappa el Càò, Merlot, Cab. Sauvignon	40°	9
Grappa Cinque Terre	40°	12
Grappa Barbera, Terre da Vino	40°	9
Grappa Muskat Ottonel 2015, Slowakei	52°	10

Apfel

Gravensteiner, Käfers Schloss	40°	10
Apfelbrand Berner Rose		
Brennerei Erismann	41°	8

Birne

Williams, Brennerei Erismann		
Silber 2011	41°	8
Tipp - Vielle Poire		
Macardo – Swiss Distillery	42°	10
Williams, 40-Jähriger Etter, Zug	40°	10
Subirer, Hämmerle, Lindau bei Bregenz	42°	16
Truttiker Birne, Familie Zahner	41°	9

Chriesi

Kirsch, Basler Langstieler, Käfers Schloss	40°	10
Jahrgangs-Kirsch, 2002, Etter, Zug	42°	12

Beeren

Himbeer – vom ganz Guten-, Hämmerle		
Lindau bei Bregenz	40°	16
Malina, Frucona, Slowakei	45°	8
Spezialität: Erdbeer Destillat		
Prelika, Prešov Slowakei	52°	8

Obst mit Kern

Mirabelle, vieux & noble, Etter Zug	41°	10
Marille, Freihof, Lindau bei Bregenz	38°	10
Truttiker Quitte, Familie Zahner	41°	10

Zwetschge

Slivovica, Gazdodska, Slowakei (Barrique)	52°	8
Slivovica, Maraska, Kroatien (klar)	40°	8


Was es sonst noch so hat

Limoncello eisgekühlt	4cl 28°	8
Bündner Apfel-Zimt Likör, Kindschi	20°	7.5
Zürcher Fee Absinth, Brennerei Erismann	53°	8
Nusswasser, Maienfeld		8

Kräuter

Alpstein Bitter von Goba	4cl 28°	7.5
Demänovka, Bitter, Horka, Slowakei	4cl 38°	7.50
Zürcher Kloster Kräuter Likör	19°	7.50
Fernet Carat Citrus, Slowakei	4cl 30°	7.50
Fernet Carat Cranberry, Slowakei	4cl 30°	7.50
Tatratea mit Kräutern aus der Hohen Tatra		
Slowakei	52°	8
Tatratea-Likör mit Kräutern aus der Tatra		
Slowakei	32°	8

Gin & Tonic inkl. Gent Tonic

 ZH Züri Gin , Erismann
Seefeldler Gin No 8 , Zürich small Batch Gin
Turicum Gin , Dry Gin Zürich
Breil Gin pur London Dry

Bombay Sapphire, Botanist, Hendrick's, Tanqueray Rangpur Gin	
Nr. 209 Gin, The London No 1 – blue Gin oder	
Dutch Courage	16

Borovicka Juniperus (klar), Borovicka zlata (Barrique), Slowakei,	12
---	----

Queens Courage, New York old Tom Gin mit Honig aus NY Gärten auf den Hochhäusern	19
--	----

Vodka & Rum

Goral Cranbeery Vodka 7-Fach Destilliert	
Slowakei	40° 9
Tipp - Senor Rum	
Macardo – Swiss Distillery	42° 10
Diplomatico Rum, Reserva exclusiva	9

Whisky.

Appenzeller Säntis Single Malt Whisky	40°	10
Säntis Whisky Himmelberg		
<i>im Weinfass ausgebaut</i>	43°	12
Jonett – Swiss Single Malt Wisky 2008	42°	12
<i>gebraut mit Wasser aus der Höllgrotte</i>		
Single Malts 4cl		
Laphroaig 10 years		15
Tipp - Distillers Selection Swiss Premium Whisky		
Macardo – Swiss Distillery		
Single Malt Double Cask, Limitierte Edition		17

DESSERTS

Rubinas Schoggiküechli

Innen noch flüssig mit Sauerrahm Glacé

Dauer 15 Minuten.

13

Gebrannte Crème

Wie vom Grosi.

10

Tarte Tatin

Von Aprikosen mit Vanille Glacé

13

Marinierte Erdbeerli

Mit Mascarpone-Crème

11

Rubinas Café glacé

Espresso mit Vanille Glacé

8

Coupe Colonel

Zitronen-Limetten Sorbet mit Vodka

11

Glacé und Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken

Glacé: Vanille, Sauerrahm

Sorbet: Zitrone-Limette

Dazu empfehlen wir:

Amber Port aus Franschhoek

4 cl / 9.50

Grahams' Porto 20 jährig

4cl / 15



Château Suduirant 1990

Sémillon, Sauvignon blanc

Sauternes

4cl / 12

Schön sind Sie zum Besuch im Rubina.

Wenn es Ihnen gefallen hat sagen Sie es doch weiter.

Ob zu Ihren Freunden , auf **Facebook, Instagram** oder auf **Tripadvisor**

wir freuen uns über jedes Feedback sehr.

Und damit Sie keine Rubina News verpassen melden Sie sich am besten gleich für unseren Newsletter an.

Oder abonnieren Sie das Zmittags-Menü Mail,

damit Sie Ihre Mittagspause gezielt mit Ihrem Lieblings-Mittagessen kombinieren können.

Herzlich,

Désirée Egli und das Rubina-Team