

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
Grahams' Porto 20 jährig	4cl 20°	15
Amber-Port		
My Wyn, Franschoek	4 cl 17.5°	9.50

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
Grappa Stravecchia 20 anni	40°	13

Grappe hell

Grappa Cinque Terre, Portofino	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

Vielle Poire		
Macardo – Swiss Distillery	42°	10
Subirer, Hämmerle, Lindau bei Bregenz	42°	16
Truttiker Birne, Familie Zahner	41°	9

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

Rarität - Wildpflümler , Fassbind	44°	15
Abricot, Fassbind	44°	15
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°	6
Slivovica, Maraska, Kroatien (klar)	40°	6
Vieille Prune, Erismann, Bachenbülach	41°	8
Vieille Prune, Macardo, Strohwillen	42°	10
Zwetschgenbrand im eigenen Holzfass, Fassbind	54.1°	12

Chriesi

Kirsch, Basler Langstieler, Käfers Schloss	40°	10
Jahrgangs-Kirsch, 2002, Etter, Zug	42°	12
Kirsch im Rum-Fass gelagert, Fassbind	45.8°	12


Was es sonst noch so hat

Limocello 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
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	16

Hendrick's		
Tanqueray Rangpur Gin		
Nr. 209 Gin aus San Franzisco		
The London No 1 – blue Gin		
Dutch Courage, aus Holland		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
--	--	----

Rum

Tsyri - Zürcher Whisky – age 5 years		
Brennerei Erismann	40°	11
<i>Limitierte Auflage. 5-Jahre Reifung im Sherryfass</i>		
Senor Rum		
Macardo – Swiss Distillery	42°	10
Diplomatico Rum, Reserva exclusiva		9

Single Malts 4cl

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>		
Laphroaig 10 years		15
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

Dazu empfehlen wir einen schönen Portwein.

Gebrannte Crème

Wie vom Grosi.

10

Tarte Tatin

Mit Vanille Glacé

13

Dazu empfehlen wir ein Glas Süsswein.

Duo von der Zwetschge

Mit Mousse und Kompott

11

Wie wärs mit einen gekühlten Limoncello dazu?

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

Mit Schlagrahm + 1

Dazu empfehlen wir:

Amber Port aus Franschhoek

4 cl / 9.50

Grahams' Porto 20 jährig

4cl / 15

Dessertwein/Sauternes



Château Suduirant 1990

Sémillon, Sauvignon blanc

Sauternes

4cl / 12

Gin & Tonic



ZH Züri Gin, Erismann

Seefelder Gin No 8, Zürich small Batch Gin

Turicum Gin, Dry Gin Zürich

Breil Gin pur London Dry

16

inkl. Gent Tonic

Oder doch lieber noch ein Glas Wein....

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