

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
Truttiker Marc 2002, Familie Zahner	41°	10
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
Grappa Moscato, Nonino	43°	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
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

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
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

St. George Terroir Gin	
Hendrick's	
Tanqueray Rangpur Gin	
Nr. 209 Gin aus San Francisco	
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 Whisky 2008		
<i>gebraut mit Wasser aus der Höllgrotte</i>	42°	12
Laphroaig 10 years		15
Distillers Selection Swiss Premium Whisky		
Macardo – Swiss Distillery		
Single Malt Double Cask, Limitierte Edition		17

DESSERTS

Für die Freunde vom Käse-Genuss. Es hat wieder...

Jersey Blue aus dem Toggenburg
16

Rubinas Schoggiküechli
Innen noch flüssig mit Sauerrahm Glacé
Dauer 15 Minuten.
13

Porto-Zwetschgen
Mit Cashennüssen und Vanille Glacé
11

Winzercrème
luftig wie Sabaione nur anders
Mit beschwipsten Trauben...
11

Rubinas Apfel-im-Glas
mit Nuss-Crumble
11

Vermicelle im Glas
mit Kirsch und Meringue
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, Zimt, Baileys
Sorbet: Zitrone-Limette, Manderine
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

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