

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent



SCHNAPPS-IDEE

Jeweils 2 cl

Brandy & Porto

Jaime 'Reserva de la familia', Penedes	38°	12
Grahams' Porto 20 jährig 4cl	20°	15

Grappe dunkel

Truttiker Marc 2002, Familie Zahner	41°	10
Grappa Riserva aus der Magnumflasche	40°	9
Grappa Stravecchia 20 anni	40°	13

Grappe hell

Grappa Muskat Ottonel 2015, Slowakei	52°	10
Grappa Moscato, Nonino	43°	10

Apfel

Apfelbrand Berner Rose		
Brennerei Erismann	41°	8
Geschenkflasche, Inhalt 2dl	26	

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

Obst mit Kern

Rarität - Wildpflümüli , Fassbind	44°	15
Abriocot, 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

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
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	
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

Single Malts 4cl

Appenzeller Säntis Single Malt Whisky	
Himmelberg <i>im Weinfass ausgebaut</i>	43° 12
Jonett – Swiss Single Malt Wisky 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.
Jersey Blue aus dem Toggenburg
Mit Feigen-Chutney und gerösteten Cashewnüssen
16

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

Porto-Zwetschgen
Mit Cashewnüssen und Vanille Glacé
11

Rubinas Apfelmousse-im-Glas
Mit Nuss-Crumble
11

Marinierte Orangen-Filets
Mit Honig, Rosmarin und Datteln dazu Mandarinen-Sorbet
14


Rubinas Café glacé
Espresso mit Vanille Glacé
8

Coupe Colonel
Zitronen-Limetten Sorbet mit Vodka
11

Rubinas Coupe ZimtStern
Mit Zimt-, Baileys und Vanille Glacé
warmer Schoggisauce Mandelsplitter und chli Rahm
14

Glacé und Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken
Glacé: Vanille, Sauerrahm, Zimt, Baileys
Sorbet: Zitrone-Limette, Mandarine
Mit Schlagrahm + 1

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