

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent



SCHNAPPS-IDEE

Jeweils 2 cl

Porto

Quinta da Sequeira Porto 10 jährig 4cl 20° 10

Grappe dunkel

Truttiker Marc 2002, Familie Zahner 41° 10

Grappa Riserva aus der Magnumflasche 40° 9

Grappa Elisi, Berta, 43° 12

Grappe hell

Grappa Muskat Ottonel 2015, Slowakei 52° 10

Apfel

Apfelbrand Berner Rose 41° 8

Brennerei Erismann 26

Geschenkflasche, Inhalt 2dl

Birne

Vielle Poire 42° 10

Macardo – Swiss Distillery 41° 9

Truttiker Birne, Familie Zahner

Beeren

Himbeer – vom ganz Guten-, Hämmerle 40° 16

Lindau bei Bregenz 45° 8

Malina, Frucona, Slowakei

Obst mit Kern

Rarität - Wildpflümlü, 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

Nusswasser, Maienfeld 8

Kräuter

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 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

Limitierte Auflage. 5-Jahre Reifung im Sherryfass

Senor Rum 42° 10

Macardo – Swiss Distillery

Single Malts 4cl

Tsyri - Zürcher Whisky – age 5 years 40° 11

Brennerei Erismann

Appenzeller Säntis Single Malt Whisky 43° 12

Himmelberg *im Weinfass ausgebaut*

Jonett – Swiss Single Malt Wisky 2008 42° 12

gebraut mit Wasser aus der Höllgrotte

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

Crème brûlée

Mit marinierten Zwetschgen

11

Rubinas Apfelmousse-im-Glas

Mit Nuss-Crumble

11

Bitterschokoladen Mousse

Mit Doppelrahm und Orangenfilet

13

Rubinas Café glacé

Espresso mit Vanille Glacé und Café-Likör

8

Coupe Colonel

Zitronen-Limetten Sorbet mit Vodka

11

Genuss-Café

Café oder Espresso mit kleinem Tages-Dessert

9

Glacé und Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken

Glacé: Vanille, Sauerrahm

Sorbet: Zitrone-Limette

Mit Schlagrahm + 1

Quinta da Sequeira Porto 10 jährig

4cl 20° 10



Château Suduirant 2003

Sémillon, Sauvignon blanc

Sauternes

4cl / 14

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