

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent



SCHNAPPS-IDEE

Jeweils 2 cl

Porto

Taylor's Porto 20 jährig 4cl 20° 14

Grappe dunkel

Truttiker Marc 2002, Familie Zahner 41° 10

Grappa Elisi, Berta, 43° 12

Grappe hell

Grappa Muskat Ottonel 2015, Slowakei 52° 10

Apfel

Apfelbrand Berner Rose 41° 8

Brennerei Erismann 26

Birne

Vielle Poire 42° 10

Macardo – Swiss Distillery 41° 9

Truttiker Birne, Familie Zahner 41° 9

Bon Père Williams 40° 10

Domaine Jean-René Germanier 40° 10

Beeren

Himbeer – vom ganz Guten-, Hämmerle 40° 16

Lindau bei Bregenz 45° 8

Malina, Frucona, Slowakei 45° 8

Obst mit Kern

Rarität - Wildpflümlüli, 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, Macardo, Strohwillen 42° 10

Zwetschgenbrand 54.1° 12

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

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 16

Breil Gin pur London Dry, Schweiz

St. George Terroir Gin, San Francisco

Nr. 209 Gin, San Francisco

Dutch Courage, Holland

The London No 1 – blue Gin

Hendrick's

Tanqueray Rangpur Gin

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 42° 10

Single Malts 4cl

Tsyri - Zürcher Whisky – age 5 years 40° 11

Brennerei Erismann 40° 11

Appenzeller Säntis Single Malt Whisky 43° 12

Himmelberg *im Weinfass ausgebaut* 43° 12

Jonett – Swiss Single Malt Wisky 2008 42° 12

gebraut mit Wasser aus der Höllgrotte 42° 12

Distillers Selection Swiss Premium Whisky

Macardo – Swiss Distillery 17

Single Malt Double Cask, Limitierte Edition 17

DESSERTS

Rubinas Schoggiküechli

Innen noch flüssig mit Portwein-Chriesi und Sauerrahm Glacé

Dauer 15 Minuten.

15

Crème brûlée

Mit mariniertes Pfirsich

12

Aprikosen-Schicht-Dessert

Mit Joghurt und Amarettini

12

Marinierte Erdbeerli

Mit Mascarpone-Crème und Meringue

13

Rubinas Café glacé

Espresso mit Vanille Glacé

10

Coupe Colonel

Zitronen-Limetten Sorbet mit Vodka

11

Genuss-Café

Café oder Espresso mit kleinem Tages-Dessert

9

Rubinas Coupe Chriesi

Weichsel-Kirsche Sorbet und Vanilleglacé

warmen Chriesi und chli Rahm

14

Glacé und Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken

Glacé: Vanille, Sauerrahm

Sorbet: Zitrone-Limette, Weichsel-Kirsche

Mit Schlagrahm + 1

Taylor's Porto 20 jährig

4cl 20° 14



Château Guirand 2001 1^{er} Cru

Sauvignon blanc, Sémillon

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