

Schweizer Genussküche  
mit französischem Akzent



# SCHNAPS-IDEE

<b>Birne Truttiker</b> Zahner, 4 cl	41°	13	<b>Vermouth Jsotta Bianco</b> Winterthur, 4cl	17°	8
<b>Quitte Truttiker</b> Zahner, 4 cl	41°	14	<b>Vermouth Jsotta Rouge</b> Winterthur, 4cl	17°	8
<b>Kirsch Truttiker</b> Zahner, 4 cl	41°	14	<b>Absinthe Green Velvet La Bleu</b> Val-de-Travers, 4cl	48°	10
<b>Zwetschge</b> Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	42°	14	<b>Martinazzi Classic Bitter</b> Kallnach, 4cl	22°	8
<b>Himbeere</b> Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	18	<b>Amarno Alpino</b> Kräuterlikör, 4cl	21°	8
<b>Mirabelle</b> Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	18	<b>Gin &amp; Tonic</b> ZH Züri Gin, Bülach & Tonic Noé, Mendrisio	45°	19
<b>Vielle Prune</b> Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	38.5°	18	<b>Rum Penny blue XO</b> Rhum, Mauritius, 4 cl	43.2°	14
<b>Vielle Poire</b> Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	38.5°	18	<b>Whisky Tsyri Single Malt</b> Brennerei Erismann Zürich, 4cl Zürcher Whisky – age 5 years.	40°	14
<b>Damassine AOC</b> Hervé Blanchard Distillerie de Porrentruy, 4 cl	44°	18	<b>Port My Amber White</b> Viognier, 4cl My Wyn, Franschhoek, Südafrika	18.5°	8
<b>Marc Riesling Silvaner</b> Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	15	<b>Port My Ruby Red 2016</b> Shiraz, 4cl My Wyn, Franschhoek, Südafrika	17.5°	8
<b>Marc de Gewürztraminer</b> Zahner, Truttikon, 4 cl	41°	14			
<b>Marc Truttiker 2002</b> Zahner, Truttikon, 4 cl	41°	17			
<b>Grappa Barrique</b> aus der Telefonkabine, 4 cl	40°	9.5			

# HAUSGEMACHTES

<b>Rubinas Soli-Schnaps</b> Eierlikör mit Zahner-Kirsch, 4 cl	25°	9
<b>Rubinas Ratafina</b> Nuss-Schnaps nach Familien-Rezept, 4 cl		9

# ZUM VERSCHENKEN

<b>Rubinas Ratafina</b> Nuss-Schnaps nach Familien-Rezept, 3 dl	36
<b>My Amber White Port</b> Handgemacht aus Viognier, 3.75 dl My Wyn, Franschhoek, Südafrika	24

# LES DESSERTS

Warmes Schoggichüechli  
Mit Rhabarber-Crème Gruyere  
15

Schokoladen-Mousse  
Mit Erdbeer-Mandel-Salat  
15

Rahm-Flan  
Mit Rhabarber, Erdbeer-Sorbet & Streusel  
13


Rubinas Café glacé  
Espresso mit Vanille Glacé  
9

Coupe Colonel Rubina  
Zitronen-Sorbet mit weissem Portwein  
11

Alpkäse Muma Veglia  
Von der Chascharia Val Müstair  
mit Rubinas Nuss-Früchtebrot  
& Feigensenf  
15

Glacé & Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken  
Glacé: Vanille, Sauerrahm  
Sorbet: Zitrone, Erdbeer  
Von Hand-aufgeschlagener-Rahm + 3

# LES VINS DOUX

 My Ruby Port 2016  
My Wyn, Franschoek, Südafrika  
4 cl / 8

Trockenbeere 2015  
Pinot Noir, Weingut Baumann, Hallau  
4 cl / 15

Schön sind Sie zum Besuch im Rubina.

Wenn es Ihnen gefallen hat, sagen Sie es doch weiter.

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