



Donnerstag, 1. Dezember 2022

Menu du marché

inklusive Salat oder Tagessuppe

Mistkratzerli

An Joghurt-Sauce mit Ofen-Rüebli und Bratkartoffeln 29

Vegetarische Steinpilz-Ravioli

Mit Pastinake, Sellerie-Püree & Haselnuss 24

Schweizer Lachsforellenfilet

An Dillrahm-Sauce mit Brokkoli und französischem Reis 29

Genussteller

Rubinas Hackbraten Muffin vom Kalb

Mit weisser Tessiner Polenta, Rüebli, Pflaumen & Haselnuss 38

Rubinas Haus-Nüdeli

An Rahmsauce mit Fenchel, Apfel, Onsen-Ei und Sbrinz 34



RUBINAS GENUSSMENU

Bergkäse-Terrine im Nussmantel mit Rotkraut-Salat

Flat Iron-Steak

An Provencial-Butter, Rüebli aus dem Ofen & Kartoffel-Gnocchi 45

DESSERT

Macaron hausgemacht (1 Stück) 4

Rubinas Café Glacé Espresso mit Vanille Glacé 9



Silvester Soirée

Wahlgenuss-Menü & Champagner köpfen zum Jahreswechsel

APÉRO 0.0%

Opaline Schweizer Bio-Fruchtsäfte aus dem Wallis	5.5
Adam & Uva Schweizer Traubenschorle Weisse & Rote Trauben	6.0
Rubina Beeren-Kraft Beerige Erfrischung mit Ingwer	11.0

Haus-APÉRO

My Amber PortTonic das Unikat aus Franschhoek	14.5
My MCC Blanc de Blancs 2015	14.0

WEISSWEIN

Riesling x Silvaner Weingut Bick, Würenlos	8.50
Ambassadeur Fumé Gros Rhin, Diego Mathier, Salgesch	12.0
Miko Chardonnay Franschhoek, Südafrika	13.0

ROTWEIN

Pinot Noir 2019 Brick Weingut, Würenlos	8.5
Dopo Mezzanotte , Merlot Barrique, Urs Hauser, Tessin	12.0
Zweigelt Weingut Besson-Strasser, Rheinfall	11.0
Miko Red Shiraz, Cabernet, Merlot aus Franschhoek	14.0

Deklaration.

Mistkratzerli, Säuli, Rind, Kalb, Huhn, Ente, Mark; Schweiz. Lachforelle; Schweiz.

Für Informationen zu Allergenen oder Intoleranzen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.