Schweizer Genussküche
mit französischem Flair

Schnaps-Idee

Birne Truttiker Zahner, 4 cl	41°	13
Quitte Truttiker Zahner, 4 cl	41°	13
Williams Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	18
Kirsch Truttiker Zahner, 4 cl	41°	14
Zwetschge Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	14
Himbeere Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	18
Fenchel Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	18
Vielle Prune Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	38.5°	18
Vielle Poire Lipp Weingut & Destillerie	38.5°	18
Damassine AOC Hervé Blanchard Distillerie de Porrentruy, 4 cl	44°	18
Marc Pinot Noir Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	15
Marc Hortensia Riesling Sylvaner, Chardonnay, Beeren & Früchte Lipp Weingut & Destillerie	38.50°	24
Grand Marc Grandioso 12 Jahre im Gewölbekeller gereift. Einmal-Abfüllung. Pinot Noir Lipp Weingut & Destillerie Maienfeld, 4 cl	41°	24
Grappa Riserva aus der Magnum 4 cl	40°	9.5

Vermouth Jsotta Bianco Winterthur, 4cl	17°	8
Vermouth de Gents Rouge Zürich 4cl	18.3°	10
Martinazzi Classic Bitter Kallnach, 4cl	22°	8
Amarno Alpino Kräuterlikör, 4cl	21°	8
Gin & Tonic The Red, Maienfeld & Tonic Rosmarin Swiss Mountain Spring	45°	19
The Green, Maienfeld & Tonic Rosmarin Swiss Mountain Spring	45°	19

Hausgemachtes

Rubinas Soli-Schnaps Eierlikör mit Zahner-Kirsch, 4 cl	25°	14
Rubinas Ratafia Nuss-Schnaps nach Familien-Rezept, 4 cl	29°	14

Zum verschenken

Rubinas Ratafia Hausgemacht! Nuss-Schnaps nach Familien-Rezept, 3.5dl	44
My Amber White Port Handgemacht aus Viognier, 3.75 dl My Wyn, Franschhoek, Südafrika	68

Les desserts

Schokoladen Ganache-Tarte
Mit Frucht & Fleur de sel
15

Tarte au fromange blanc
Mit zweierlei Chriesi.
15

Melone & Pfirsich
mariniert, mit Joghurt-Parfait
& gebrannte Mandeln.
15

Rubinas Café glacé
Vanille Glacé mit Espresso
12

Rubinas Café glacé Gourmet
Vanille Glacé mit Espresso
& Rubinas hausgemachtem Nussschnaps
19

Coupe Colonel Rubina
Zitronen-Sorbet mit einem Schuss Gin
18

Alpkäse Muma Veglia
Von der Chascharia Val Müstair
mit Rubinas Nuss-Früchtebrot
& Feigensenf
16

Glacé & Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken
Glacé: Vanille, dunkle Schoggi, Sauerrahm
Sorbet: Zitrone
Mit Schlagrahm + 3

Les vins doux

Süsswein
Fragen Sie uns nach der passenden Empfehlung.

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.

Herzlich,
Désirée Eggli und das Rubina-Team