# Schweizer Genussküche mit französischem Akzent



### SCHNAPS-IDEE

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

## HAUSGEMACHTES ZUM VERSCHENKEN

Rubinas Soli-Schnaps Eierlikör mit Zahner-Kirsch, 4 cl	25°	9	Rubinas Ratafina Nuss-Schnaps nach Familien-Rezept, 3 dl	36
Rubinas Ratafina Nuss-Schnaps nach Familien-Rezept, 4 cl		9	My Amber White Port Handgemacht aus Viognier, 3.75 dl My Wyn, Franschhoek, Südafrika	24

### LES DESSERTS

Warmes Schoggichüechli Mit frischen Erdbeeren und Sauerrahm Glacé 15

Erdbeer-Parfait
Mit Brombeer und weisser Schokoladen-Joghurt Sauce
14

Waldmeister-Süppchen Mit Erdbeer- & Zitronen Sorbet 14

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, Franschhoek, 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 Eggli und das Rubina-Team