

Der Mittag im Rubino

Melonen-Gurken-Joghurtcrèmesuppe
oder

bunter Blattsalat an Rubino-Dressing

Fleisch

Vitello Tonnato (CH/I) mit Bratkartoffeln

Vegetarisch

Quinoa-Feta-«Pralinée» auf Baba Ganoush und geräuchertem Paprikaöl

Fisch

Seeteufel-Ossobucco (IS) geschmort in einer Tomaten-Gemüse-Sauce auf
Gremolatarisotto

Spezial

Dünn aufgeschnittener Kasselerbraten (CH) an Pilzvinaigrette und Bohnensalat

Menü Fisch, Fleisch oder Vegetarisch mit Suppe oder Salat & Dessert 39

Pasta mit Suppe oder Salat & Dessert 35

Weine zum Lunch

Weine im Offenausschank Weiss oder Rot – 10 / dl, nach Tagesangebot

oder

Fragen Sie uns nach unserem grossen Flaschenwein Angebot – wir öffnen jede Flasche für Sie!

Deklaration der Herkunft

Saisonales Gemüse beziehen wir vom Hof Buchmatt in Nussdorf. Je nach Saison bereichern wir unser Gemüse- und Salat Angebot mit Bio- oder ProSpecieRara Produkten weiterer Produzenten. Das Brot beziehen wir von der Bäcker Sutter in Basel (Basler Brot).

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim. Es ist, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz und in NATURA-Qualität. Kontrolliert von AGRI-NATURA, BIO und IP-Suisse. Die Fische kaufen wir gemäss fish4future und msc Richtlinien ein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.