

Der Mittag im Rubino

Pikante Quittencrèmesuppe mit geräuchertem Paprika-Saurem-Halbrahm
oder

bunter Blattsalat an Rubino-Dressing

Fleisch

Fleischvogel vom Rind (CH) mit Kartoffelstock und Gemüse der Saison

Vegetarisch

Gebratene Kartoffelgnocchi auf Ziegenkäsecreme mit glasierten Maroni und Steinpilzerde

Fisch

Sautiertes Salmfilet (NO) an Randen-Schoggi-Sauce auf Weissweinsrisotto und
gedünstetem Rosenkohl

Pasta

Penne mit Hirschkalbpfeffer (AT)

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.

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.