

## Der Mittag im Rubino

Spinatcrèmesuppe mit Belper-Knollen-Hobel  
oder

bunter Blattsalat an Rubino-Dressing

\*\*\*\*\*

### Fleisch

Mit Bärlauch mariniertes Freilandsäuli-Kotelett (CH) an Glace de Viande (CH) auf  
Gemüserisotto

### Vegetarisch

Spargel-Estragon-Ragout im gebackenen Kartoffelring

### Fisch

Gebratene Seppiefilets (V) an Zitronensauce mit Ofen-Fenchel und Neuen Bratkartoffeln

### Pasta

Penne Bolognese (CH)

**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 Nusshof. 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.