

Der Mittag im Rubino

Sellerie-Apfelcrèmesuppe
oder
bunter Blattsalat an Rubino-Dressing

Fleisch

Kalbskopfbäggli-Ragout (NL) mit Thymian auf Kartoffelstampf und Saisongemüse

Vegetarisch

Gemüse-Capuns mit Wirz und Kürbis

Fisch

Gebratene Patagonische Wildwasser-Crevetten (AR) an Bisquesauce (AR) und Gemüsereis

Pasta

Penne an Gorgonzolasauce und sautierten Birnenschnitzen

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.

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.