

Schweizer Genussküche  
mit französischem Akzent





# LES DESSERTS

Warmes Schoggiküechli  
Mit Sauerrahm-Glacé & Beeren  
15

Marroni-Tartelette  
Mit marinierten Trauben  
& geflammtem Baiser.  
15

Crème Brûlée  
Mit Zwetschgen.  
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  
& Quittenpaste  
15

Glacé & Sorbet von Sorbetto pro Kugel 4 Franken  
Glacé: Vanille, Sauerrahm  
Sorbet: Zitrone  
Von Hand-aufgeschlagener-Rahm + 3

# LES VINS DOUX

 My Ruby Port 2016  
My Wyn, Franschhoek, Südafrika  
4cl / 8

Hermitage Flétrie 2017  
Domaine Cornulus, Savièse  
4cl / 14

Schön sind Sie zum Besuch im Rubina.

Wenn es Ihnen gefallen hat sagen Sie es doch weiter.  
Ob zu Ihren Freunden, auf Facebook, Instagram, Google oder auf Tripadvisor  
wir freuen uns über jedes Feedback sehr.  
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 Egli und das Rubina-Team