

KLEINES & FEINES ZUM WEIN

Taggiasche Oliven	12
Greyerzer AOC	12
Bündner Salsiz	10
Marroni-Paté	10
4 Schnittli mit Sardellen & Butter	10
4 Schnittli mit Campagne -Terrine	10
Entenleber-Terrine mit Trüffel - ungestopft	20
Terrine de Campagne	20
Tages-Special aus dem Rubino	25
Gemischtes Plättli mit Trockenfleisch & Käse (pro Portion)	22
Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln	22
Flammenkuchen mit Ziegenkäse & Zwetschgen-Chutney	22
Dunkle Schokolade mit Portwein	17
Käsefondue mit Kirsch à discrétion	38.-/Port.
mit Salat, Kirsch & Dessert (auf Vorbestellung 3 Tage)	58.-/Port.

UNSERE WEINE IM GLAS & IN DER FLASCHE

Weissweine & Sekt

Sekt b. A., Markgräfler Winzer	9/dl
Chasselas, Grand Cru, Cruchon, 2023	9/dl
Grauburgunder, Castelberg, 2020	9/dl
Stettener Stein, Silvaner, Grosse Lage, 2017	9/dl
Chardonnay, Hans Hafner, 2022	9/dl

Rotweine

Etna Rosso, Sizilien, 2018	9/dl
Arachon, Burgenland, 2011/9	9/dl
Lagona, Ungarn, 2017	9/dl
Via Norte, Ribera del Duero, 2022	9/dl

Die Weine servieren wir mit Basler Wasser, Olivenöl und Brot

Getränke

Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	7/33cl
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	9/50cl
Appenzeller Leermond	7/33cl
Cola/Cola Zero	7/33cl
Fever Tree Tonic Water	7/20cl
Fever Tree Ginger Beer	7/20cl

KLEINES & FEINES ZUM WEIN

Taggiasche Oliven	12
Greyerzer AOC	12
Bündner Salsiz	10
Marroni-Paté	10
4 Schnittli mit Sardellen & Butter	10
4 Schnittli mit Campagne -Terrine	10
Entenleber-Terrine mit Trüffel - ungestopft	20
Terrine de Campagne	20
Tages-Special aus dem Rubino	25
Gemischtes Plättli mit Trockenfleisch & Käse (pro Portion)	22
Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln	22
Flammenkuchen mit Ziegenkäse & Zwetschgen-Chutney	22
Dunkle Schokolade mit Portwein	17
Käsefondue mit Kirsch à discrétion	36.-/Port.
mit Salat, Kirsch & Dessert (auf Vorbestellung 3 Tage)	54.-/Port.

UNSERE WEINE IM GLAS & IN DER FLASCHE

Weissweine & Sekt

Sekt b. A., Markgräfler Winzer	9/dl
Chasselas, Grand Cru, Cruchon, 2023	9/dl
Grauburgunder, Castelberg, 2020	9/dl
Stettener Stein, Silvaner, Grosse Lage, 2017	9/dl
Chardonnay, Hans Hafner, 2022	9/dl

Rotweine

Etna Rosso, Sizilien, 2018	9/dl
Arachon, Burgenland, 2011/9	9/dl
Lagona, Ungarn, 2017	9/dl
Via Norte, Ribera del Duero, 2022	9/dl

Die Weine servieren wir mit Basler Wasser, Olivenöl und Brot

Getränke

Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	7/33cl
Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	9/50cl
Appenzeller Leermond	7/33cl
Cola/Cola Zero	7/33cl
Fever Tree Tonic Water	7/20cl
Fever Tree Ginger Beer	7/20cl