

MITTAGSKARTE VOM FREITAG 3. SEPTEMBER 2010

Menü I Fisch – 26.-

Lauchcremesuppe oder Blattsalat an Hausdressing
Gebratene Dorade Royal-Filets auf Risotto Nero und Stangenselleriepesto mit Baumnüssen
Dessert

Menü II Vegetarisch – 24.-

Lauchcremesuppe oder Blattsalat an Hausdressing
Kreuzkümmel-Ricottagnocchi auf Zucchetti-Curry
Dessert

Menü III Pasta – 22.-

Lauchcremesuppe oder Blattsalat an Hausdressing
Spaghetti Bolognese
Dessert

Summer Special – 22.-

Lauchcremesuppe oder Blattsalat an Hausdressing
Zwiebelwähe mit Tomaten-Rucolasalat
Dessert

Lunchteller – 39.-

Lauchcremesuppe oder Blattsalat an Hausdressing
Kalbsescalope mit gebratenen Steinpilzen, Gemüse und Risotto
Dessert

Fischteller – 39.-

Lauchcremesuppe oder Blattsalat an Hausdressing
Gebratene Schweizer Felchenfilets mit Safran-Gartenerbsenrisotto an weisser Tomaten-Beurre-Blanc
Dessert

Business Lunch – 49.- (ab 2 Personen)

Vorspeise
Fisch- oder Lunchteller
Dessert Variation

Weine im Offenausschank zu den Mittagsmenüs

Weiss – 7.-/dl oder Rot – 7.-/dl

gemäss Tagesangebot

Saisonales Bio-Gemüse beziehen wir vom Hof Buchmatt in Nussdorf. Je nach Saison bereichern wir unser Gemüse- und Salat Angebot mit Bio-ProSpecieRara Produkten aus dem Elsass.

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.

The logo for 'rubino' features the word 'rubino' in a lowercase, sans-serif font. Above the letter 'u', there is a stylized red graphic element consisting of two curved lines that resemble a wine drop or a stylized 'u'.

Essen. Trinken. Sein.