

## **Der Abend im Rubino - Menü Surprise**

Lassen Sie sich von uns in einen überraschenden Abend entführen!  
Unsere Küchenchefin, Manuela Buser, kreiert für Sie ein ganz spezielles Menü.  
Sie können wählen zwischen Vegetarisch, Fleisch oder Fisch und drei, vier oder fünf Gängen.

### **3 - Gang Menü – 81**

(Vorspeise & Hauptgang & Dessert oder Käse)

### **4 - Gang Menü – 96**

(2 Vorspeisen & Hauptgang & Dessert oder Käse)

### **5 - Gang Menü – 117**

(2 Vorspeisen & Hauptgang & Käse & Dessert)

Gerne empfiehlt Ihnen der Gastgeber, Beat Rubitschung, die passenden Weine zum Menü Surprise:

Klassisch: 3 Weine – 30 / 4 Weine – 40 / 5 Weine – 50

Spezialitäten: 3 Weine – 45 / 4 Weine – 54 / 5 Weine – 63

### **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.

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 evening at the Restaurant Rubino - Menu Surprise

Dive into an evening full of surprises as our chef, Manuela Buser, creates a special menu for you. You may choose between vegetarian, meat or fish and three, four or five courses.

### **3 - course Menu – 81**

(starter & entrée & dessert or cheese)

### **4 - course Menu – 96**

(2 starters & entrée & dessert or cheese)

### **5 - course Menu – 117**

(2 starters & entrée & cheese & dessert)

Your host, Beat Rubitschung, also recommends enhancing your culinary experience with our wine pairings:

Classics: 3 wines – 30 / 4 wines – 40 / 5 wines – 50

Specials: 3 wines – 45 / 4 wines – 54 / 5 wines – 63

### **Declaration of origin**

We obtain our seasonal organic vegetables from the farm Buchmatt in Nussdorf. Depending on the season we enrich our selection of vegetables and salads with organic Pro Specie Rara products from the Alsace.

We obtain our meat from the butchery, Jenzer, in Arlesheim. Unless noted otherwise, all products are from Switzerland and in NATURA quality. Controlled by AGRI-NATURA, BIO and IP-Suisse. We are proud to buy our fish according to fish4future and msc guidelines.

## La soirée au Restaurant Rubino - Menu Surprise

Laissez-vous enlever par une soirée pleine de surprises. Manuela Buser, notre chef de cuisine, crée un menu entièrement spécial pour vous.  
Vous choisissez entre végétarien, viande ou poisson et entre trois, quatre ou cinq plats.

### **3 - plats menu – 81**

(entrée & plat principal & dessert ou fromage)

### **4 - plats menu – 96**

(2 entrées & plat principal & dessert ou fromage)

### **5 - plats menu – 117**

(2 entrées & plat principal & fromage & dessert)

Beat Rubitschung, votre hôte, vous recommande volontièrement les vins assortis pour le menu surprise:

Classique: 3 vins – 30/ 4 vins – 40 / 5 vins – 50

Spécialités: 3 vins – 45/ 4 vins – 54/ 5 vins – 63

### **Déclaration d'origine**

Nous recevons notre légume bio de saison de la ferme Buchmatt à Nusshof. Selon la saison nous enrichissons notre offre de légumes et salades avec des produits Bio-Pro SpecieRara d'Alsace.

Nous recevons notre viande de la boucherie Jenzer à Arlesheim. Pourvu que ce n'est pas indiqué différemment les produits suissesont de qualité NATURA contrôlé de AGRI-NATURA, BIO et IP-Suisse. Nous achetons les poissons selon les directives de fish4future et msc.