

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 zwei, drei, vier oder fünf Gängen.

2 - Gang Menü – 63

(Amuse bouche, Vorspeise oder Dessert & Hauptgang)

3 - Gang Menü – 89

(Amuse bouche, Vorspeise & Hauptgang & Dessert oder Käse)

4 - Gang Menü – 108

(Amuse bouche, 2 Vorspeisen & Hauptgang & Dessert oder Käse)

5 - Gang Menü – 126

(Amuse bouche, 2 Vorspeisen & Hauptgang & Käse & Dessert)

Gerne empfehlen Ihnen die Gastgeber, Anna Leibundgut und Beat Rubitschung, die passenden Weine zum Menü Surprise:

2 Weine – 25 / 3 Weine – 35 / 4 Weine – 45 / 5 Weine – 60

Deklaration der Herkunft

Saisonales Bio-Gemüse beziehen wir vom Hof Buchmatt in Nusshof. 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. Das Brot beziehen wir von der Bäcker Sutter in Basel.

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 two, three, four or five courses.

2 - course Menu – 63

(Amuse bouche, starter or dessert & entrée)

3 - course Menu – 89

(Amuse bouche, starter & entrée & dessert or cheese)

4 - course Menu – 108

(Amuse bouche, 2 starters & entrée & dessert or cheese)

5 - course Menu – 126

(Amuse bouche, 2 starters & entrée & cheese & dessert)

Your hosts, Anna Leibundgut and Beat Rubitschung, also recommend enhancing your culinary experience with our wine pairing:

2 wines – 25/ 3 wines – 35 / 4 wines – 45 / 5 wines – 60

Declaration of origin

We obtain our seasonal organic vegetables from the farm Buchmatt in Nusshof. 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. We source the bread from the bakery Sutter in Basel.