

Im Rübis & Stübis trifft eine frische, bewusste Küche auf lokale und nachhaltige Produkte. Das Ergebnis kochen wir mit Leidenschaft und erfinden täglich kreative, hausgemachte Gerichte für Sie neu.

MENU

MITTAGSEMPFEHLUNG (immer Werktags & solange es hat...)

Vegetarisch oder mit Fleisch, zuerst gibt es einen Salat oder eine Suppe

V 17.50 F 19.50

SUPPE UND SALAT

	klein	
Tagessuppe	8.00	
Gemischter Blattsalat	8.00	
Kleiner gemischter Salatteller	10.50	
Grosser gemischter Salatteller mit Ei	17.50	
Nüsslisalat mit Speck & Ei	12.50	
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	13.50	17.50

FLEISCH

Schweinschnitzel paniert oder 'nature' mit unserer Kräuterbutter & Pommes		22.00
Cordon Bleu mit Pommes		26.00
Älpermagronen mit Apfelmuss, Röstzwiebeln & Speck	17.50	22.50
Rindsgulasch mit Quarkspätzli und Karotten		26.50

FISCH

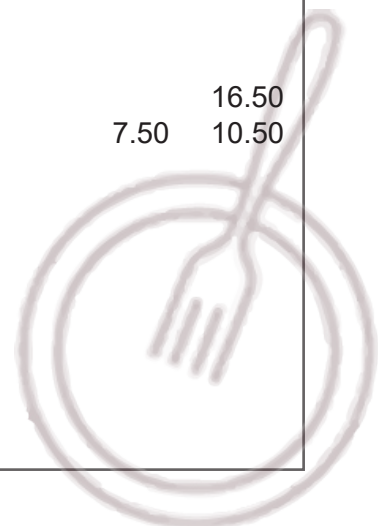
Rauchforelle-Frischkäse-Roulade mit Honig-Senf-Sauce & Nüsslisalat	14.50	24.50
--	-------	-------

VEGETARISCH

Kürbisgnocchi an Blauschimmelkäse-Sauce mit Mohnsamen & karamellisierter Birne	17.50	25.50
Randenstrudel mit Kartoffel-Apfelpüree & Meerrettich		24.50
Älpermagronen mit Apfelmuss & Röstzwiebeln	16.50	20.00

SNACKS

Kaltes Plättli mit Landjäger, eingelegtem Schafskäse und Balsamicozwiebeln		16.50
Pommes mit unseren Saucen	7.50	10.50





Im Rübis & Stübis trifft eine frische, bewusste Küche auf lokale und nachhaltige Produkte. Das Ergebnis kochen wir mit Leidenschaft und erfinden täglich kreative, hausgemachte Gerichte für Sie neu.

DESSERTMENU

KLASSISCH

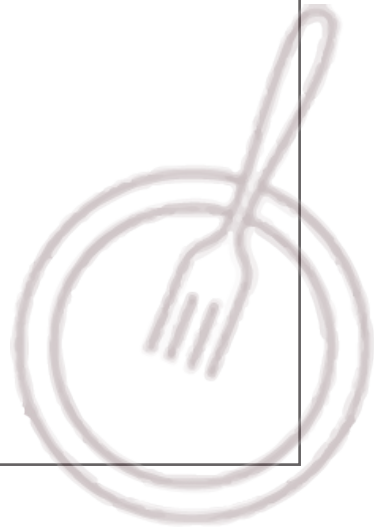
Coupe Dänemark	9.50
Nesselrode	9.50
Banana Split	11.50
Eiskaffee	9.50

VERLOCKEND

Fior Di Latte-Glacé mit Zwetschgen-Ragout	8.50
Maroni-Küchlein mit Vanille-Glacé & Waldbeeren-Sauce	11.00

DIVERES

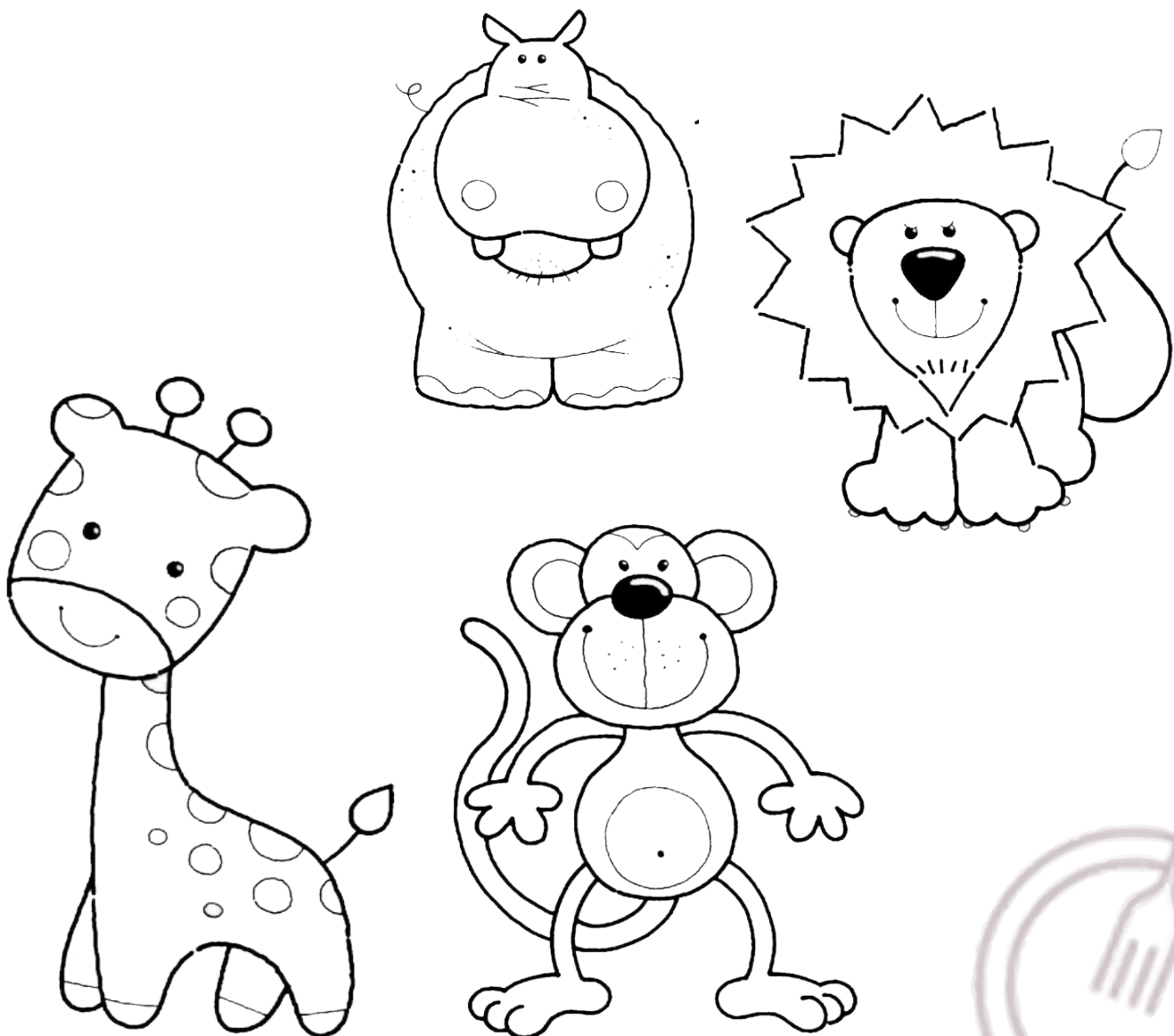
Hausgemachte Kuchen	6.00
Hausgemachte Glacés (Gelatito Buchberg) und Sorbets Kugel (mit Rahm +1.00)	4.50



Im Rübis & Stübis trifft eine frische, bewusste Küche auf lokale und nachhaltige Produkte. Das Ergebnis kochen wir mit Leidenschaft und erfinden täglich kreative, hausgemachte Gerichte für Sie neu.

KINDERMENU

Bibersalat	5.50
Pommes Frites	5.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Teigwaren oder Pommes Frites	12.50
Äpler Magronen	10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Kugel Glacé mit Smarties und Rahm	5.00



Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge unserer Weine.

WEINKARTE

Einheimische Weine

HOF EIGENTAL Berg am Irchel

Blanc de Noir	(1/5)	4.00	19.00
---------------	-------	------	-------

KILCHSPERGER Worrenberg

Riesling x Sylvaner	(1/5)	4.00	19.00
---------------------	-------	------	-------

Federweiss	(1/5)	4.50	20.00
------------	-------	------	-------

Pinot Noir	(1/5)	4.50	19.50
------------	-------	------	-------

Flavius	(5/7.5)	33.00	45.00
---------	---------	-------	-------

Schaumwein Brut	(7.5)		59.00
-----------------	-------	--	-------

SCHLOSS GOLDENBERG Dorf

Riesling x Sylvaner	(2.5/5)	9.00	19.00
---------------------	---------	------	-------

Riesling x Sylvaner Auslese	(7.5)		40.00
-----------------------------	-------	--	-------

Blanc des Noirs	(7.5)		40.00
-----------------	-------	--	-------

Rosé	(7.5)		40.00
------	-------	--	-------

Pinot Noir	(2.5/5/7.5)	10.00	20.00	38.00
------------	-------------	-------	-------	-------

Appassionato	(7.5)			50.00
--------------	-------	--	--	-------

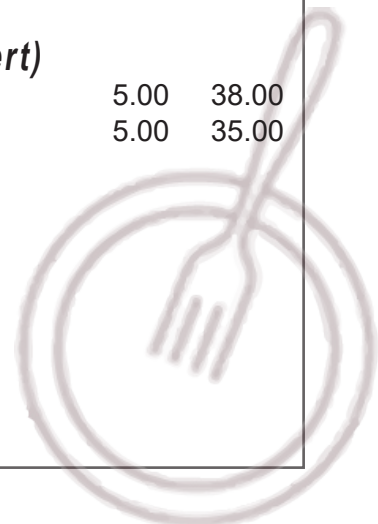
Burg Schiterberg Spätlese	(5/7.5)	30.00		49.00
---------------------------	---------	-------	--	-------

Pinot Noir Spätlese	(7.5)			49.00
---------------------	-------	--	--	-------

UNSERE EMPFEHLUNG - CHORB RHEINAU (Bio-Demeter zertifiziert)

Solaris - Weisswein, Traubensorte Solaris	(1/7.5)	5.00	38.00
---	---------	------	-------

Lunaris - Rotwein, Cuvée	(1/7.5)	5.00	35.00
--------------------------	---------	------	-------



Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Jahrgänge unserer Weine

WEINKARTE

Ausländische Weine

ITALIEN

Pinot Grigiot Venezia Giulia IGP	(1/7.5)	6.00	39.00
Roero Arneis Piemonte DOCG	(1/7.5)	6.50	42.00
Cariglio Calabria IGP	(1/7.5)	7.00	45.00
Bio Nero d'Avola Sicilia DOC	(7.5)		47.00
Chianti Classico Toscana DOCG	(7.5)		49.00
Barbera d'Asti Superiore DOCG	(7.5/15)	55.00	95.00
Amarone della Valp. Classico DOCG	(3.75/7.5/15)	49.00	79.00 139.00
Prosecco Contessa Giulia DOC Verona	(1/7.5)	6.00	39.00
Lumine Moscato d'Asti DOCG	(1/7.5)	6.50	42.00

SPANIEN

Rueda DO verdejo Viña Adaja	(7.5)		39.00
Riberia del Duero DO Hacienda de La Viña	(1/7.5)	6.50	42.00

