



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

## M E N U K A R T E

### **MITTAGSEMPFEHLUNG** *(immer werktags & solange es hat...)*

*Vegetarisch oder mit Fleisch, zuerst gibt es einen Salat oder eine Tagessuppe*      V 17.50    F 19.50

### **SUPPE**

*Tagessuppe*      8.00

### **SALATBUFFET**

*Blattsalat*      9.50

*Kleiner Teller*      12.50

*Grosser Teller*      18.50

### **SPORTLICH**

*Ziegenkäse im Sonnenblumenkernmantel*      11.50

*Pouletbrust*      12.50

*Zu sportlich passt sehr gut ein Salat vom Buffet*

### **FLEISCH**

*Schweinsschnitzel paniert oder 'nature' mit unserer Kräuterbutter*      12.50

*Schweins Cordon Bleu*      16.50

*Wir empfehlen als Beilage zum Schweinsschnitzel und Cordon Bleu eine Portion Pommes*

### **VEGETARISCH**

*Saisonales Gemüsecurry mit Jasmin-Reis*      22.50

*Spinat-Ricottastrudel auf Tomatensugo mit frischem Basilikum*      24.50

### **WAS KLEINES**

*Wurstkäsesalat einfach oder garniert*      13.50      17.50

*Kaltes Plättli mit Landjäger und Bergkäse*      16.50

*Pommes*      8.50      12.50

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*



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

## SÜSSES

### GLACE

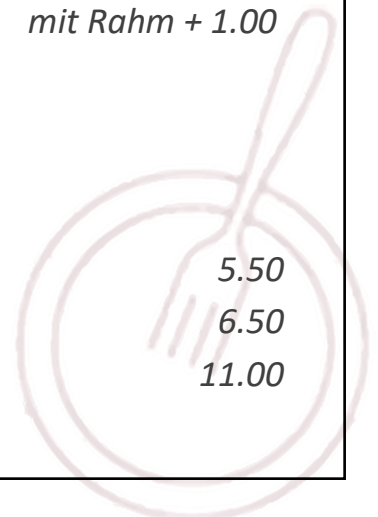
*Hausgemachte Glaces (Gelatito Buchberg, Tito hat die Auszeichnung Naturpark-Label vom Schaffhauser Naturpark erhalten, er verwendet nur regionale Produkte für seine Glacen)*

<i>Coupe Dänemark</i>	11.50
<i>Bananensplit</i>	11.50
<i>Eiskaffee</i>	11.50
<i>Chocolatglace mit Honig-Rum-Früchten</i>	11.50
<i>Beerentraum</i>	
<i>(gemischte Beeren vom Bungerthof mit Vanille &amp; Erdbeerglace und Rahm)</i>	12.50
<i>Rahmglace Kugel</i>	5.00
<i>(Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella)</i>	
<i>Sorbet Kugel</i>	5.00
<i>(Erdbeer, Mango, Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer, Rhabarber)</i>	
	<i>mit Rahm + 1.00</i>

### VERLOCKEND

<i>Fruchtwähen</i>	5.50
<i>Hausgemachte Kuchen</i>	6.50
<i>Mousse au chocolat auf Olivenöl-Honig-Spiegel</i>	11.00

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*



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

## KINDERMENU

<i>Bibersalat</i>	5.50
<i>Pommes</i>	5.50
<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Gemüse</i>	13.50
<i>Pouletsbrüstchen mit Reis und Gemüse</i>	12.50
<i>Kugel Glace mit Smarties und Rahm</i>	5.00

