

*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 neu.*

## Menüs für Ihr Weihnachtsessen

1

*Feldnüsslisalat mit karamellisierter Quitte*

*Saftiges Rindsgulasch  
Hausgemachte Mohnspätzli  
Gedämpftes Wirsingemüse*

*Birnen Tarte-Tatin mit Vanilleglace*

48

2

*Hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli*

*Kalbs-Ossobuco Gremolata  
Kartoffelpuree  
Wurzelgemüse*

*Herbstliches Kastanien-Parfaitglace  
mit Waldbeerenkompott*

67

3

*Capuccino von Herbstpilzen*

*Roastbeef vom Bürgermeisterstück rosa gebraten  
Rotweinjus  
Kartoffelkürbisgratin  
Buntes Herbstgemüse*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce*

58

*Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*

*Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Fisch und Huhn: Schweiz*

***Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal***



*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 neu.*

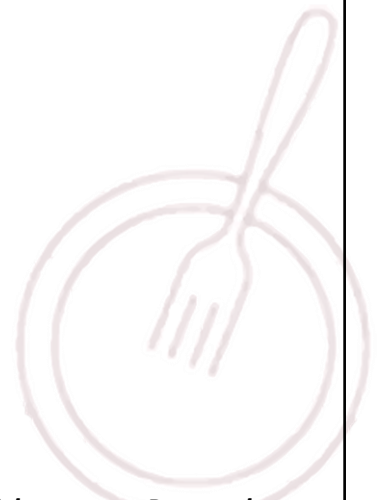
### **Rübis&Stübis-Hit**

*Trockenfleischteller mit eingelegtem Gemüse*

*Fondue der Bergkäserei Langentannen*

*Fior die Latte Glace mit marinierten Kardamon Orangen*  
**75**

*Preis inklusive Fondue | Mineralwasser | Petit Arvine Terra Veritas Provins  
Café plus ein Kirsch / serviert ab 30 Personen*



*Alle Preise in CHF inkl. MwSt.*

*Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Fisch und Huhn: Schweiz*

***Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal***