



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

TAGESEMPFEHLUNG *(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

Schweins schnitzel 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

Spaghetti napoli 17.50

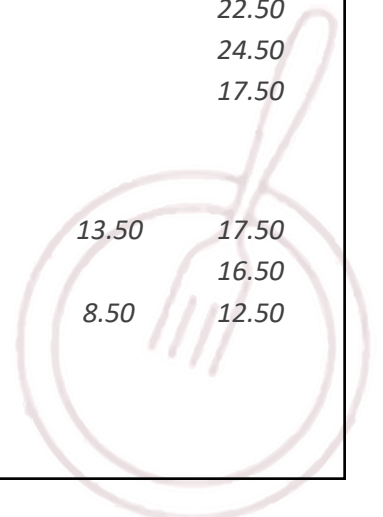
WAS KLEINES

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

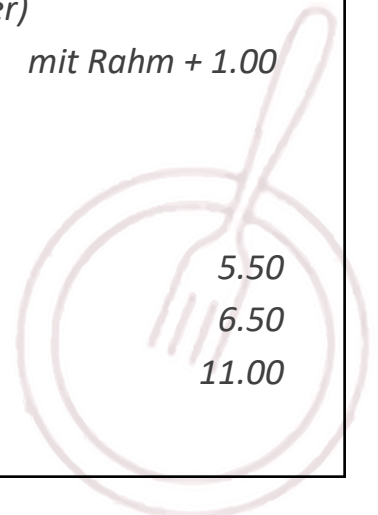
Hausgemachte Glaces (Gelatito Buchberg, Tito hat die Auszeichnung Naturpark-Label vom Schaffhauser Naturpark erhalten, er verwendet nur regionale Produkte für seine Glacen)

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

VERLOCKEND

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

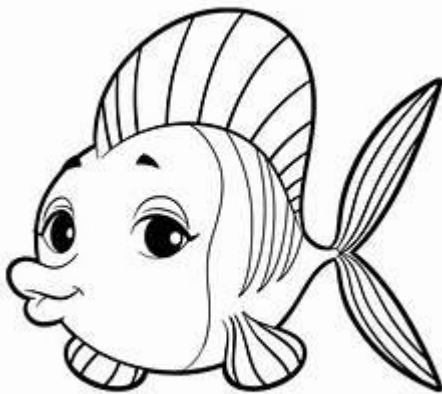
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



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>Spaghetti napoli</i>	8.50
<i>Kugel Glace mit Smarties und Rahm</i>	5.00



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.