

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent

Zum Apéro & Einstimmen

Das Gedeck

mit Radiesli, Tapenade, Fleur de Sel und Baguette
+ Limmattaler-Rohschinken
+ Tomaten-Brot

pro Gast 3.50
pro Gast 4.50
pro Gast 2

Vorspeisen

Erbsen-Suppe

mit Pfefferminz und gebratener Jakobsmuscheln im Speckmantel

13

Kühle Gurken-Suppe

10



Markbein

mit Fleur de Sel

10



Rubina Glücks-Salat

in der Schüssel

Jung- und Blattsalat mit Kräutern, gerösteten Kernen, Nüssen
und warmem Ziegenkäse-Crostini

13

Fois gras Terrine

mit Sauternes-Sulz und Butter-Brioche

23

Rubinas gebeizter Lachs

an Senfsauce mit konfierten Cherrytomaten und Salatbouquet

16

Rubina Rindstatar

Mit getoastetem Hausbrot

17

Hauptgang

28

Rubinas Rauchlachstatar

Mit getoastetem Hausbrot

17

Melone

mit Limmattaler-Rohschinken

14

Burrata mit farbigen Tomaten

an Salsa-Verde

17





Vegetarisch

Sommer-Tagliolini Mit frischem Blattspinat, pochiertem Ei & Trüffel-Weisswein-Mascarpone Sauce.	29
Fluffige Kartoffel-Gnocchi Mit Erbsen, Eierschwämmli, konfierten Cherrytomaten und Feta an Kräuter-Olivenöl.	27
Tomaten-Basilikum Risotto Mit Mozzarella überbacken.	26
Rubinas Taboulé Salat Provençale-Gemüse aus dem Ofen, Tomaten-Coulis mit überbackenem Ziegenkäse	27

Fisch

Duo aus dem Meer Gebratene Jakobsmuscheln MSC und Riesencrevetten an Zitronen-Butter mit Artischocken-Tomaten-Gemüse dazu hausgemachten Kartoffel-Gnocchi.	38
Zanderfilet aus Wildfang An Kapernbutter mit Ratatouille und Frühlings-Bratkartoffeln.	38
Salade Niçoise Mit frischem Thunfisch rosa gebraten grünen Bohnen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Bratkartoffeln, Blattsalat und Ei	39

Fleisch

Hommage an meinen Papi – Daniel Eggli, der das panierte Säuli-Kotelette selber kochte und als Festessen bei unserer Familie zur Tradition machte.  Daniels paniertes Schweinskotelette 300 Gramm <i>aus dem Tösstal</i> mit Greyerzer-Füllung dazu farbiges Gemüse & hausgemachte Tagliolini. Auf Wunsch auch mit lauwarmem Gemüse-Salat.	35
 Gereiftes Rindsfilet CASSINO <i>vom Grill</i> Mit Markbein, sautierten Eierschwämmli und Limetten-Risotto.	48
Gebratene Kalbsschnitzeli Mit Kräuterbutter, sautierten Eierschwämmli und hausgemachten Tagliolini.	42
Rosa gebratnes Lamm-Rack Ratatouille und Rosmarin-Bratkartoffeln.	46

Falls möglich, bevorzugen wir die Bezahlung in Bar, Maestro- oder Postcard.

Fleischdeklaration. Säuli, Kalb , Rind: Schweiz. Rindsfilet, Lamm: Australien. Unsere Fische & Krustentiere liefert Braschler's Comestibles Import AG aus Zürich. Als Mitglied der WWF Seafood Group stellt Braschler's Comestibles Import AG in Zusammenarbeit mit dem WWF das Sortiment schrittweise auf nachhaltig produzierte Fischereiprodukte um.