

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

Suppen

Getrüffelte Kartoffel-Lauch Suppe

Mit gebratener Riesencrevette

14

Kürbis-Suppe

Mit Amaretto-Schaum, Kürbis-Öl und Kürbiskernen

13

Vorspeisen

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

Herbst-Salat

Frische Feige gefüllt mit Frischkäse, gerösteten Pinienkernen
getrockneten Tomaten und Basilikum im Jung- Blattsalat Nestli

13

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Butter-Brioche

24

Dazu empfehlen wir: Château Suduirant 1990

Sauternes - 4cl /12

Rubinas Lachs-Variation

Gebeizt – Mousse und Rauchlachstatar mit konfierten Cherrytomaten

16

Mittwochs-Spezial



Rubina Glücks-Salat

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

Kalbs Cordon bleu

Gefüllt mit Landrauschschinken aus dem Tösstal
und gereiftem Greyerzer
mit Erbsli-&-Rüebli und Bratkartoffeln.



Genuss-Café

38





Vegetarisch

Rubinas-Tagliolini Mit frischem Blattspinat, pochiertem Ei & Trüffel an Weisswein-Mascarpone Sauce. Vorspeise	28 16
Fluffige Kartoffel-Gnocchi Mit Erbsen, Waldpilzen, konfierten Cherrytomaten und Feta an Kräuter-Olivenöl. Vorspeise	27 16

Fisch

Duo aus dem Meer Gebratene Jakobsmuscheln MSC und Riesencrevetten an Zitronen-Butter mit grünem Gemüse vom Lauch-Erbsen-&-Wirz dazu hausgemachten Kartoffel-Gnocchi.	38
Gebratenes Doradenfilet Royale An Kapernbutter mit Ratatouille und Frühlings-Bratkartoffeln.	38

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 mit lauwarmem Gemüse-Salat mit gerösteten Nüssen.	35
 Gereiftes Rindsfilet CASSINO <i>vom Grill</i> An Rotwein-Schalottenjus mit Markbein, Speck-Bohnen und Weisswein-Risotto.	48
Brasato im Merlot geschmort <i>Rindsschmorbraten.</i> Mit Rüebli und Bramata-Polenta.	38
Metzgers Wild-Bratwurst An Rotwein-Zwiebelsauce, Kartoffelstampf mit Saucen-Seeli.	28
Rehpfeffer <i>aus dem Zürcher Oberland</i> Mit Rotkraut und Quark-Spätzli.	33

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

Fleischdeklaration. Säuli, Kalb , Wild, Rind: Schweiz. Rindsfilet: Australien.
Unsere Fische & Krustentiere liefert Braschler's Comestibles Import AG aus Zürich.