

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

Marroni Cappuccino

Mit Trüffelschaum und Rubinas Reh-Ravioli

17

Fleischlos: mit gebratenen Pilzen

14

Champagner-Crème Suppe

Mit pochierten Fisch-Bällchen

17

Vorspeisen

Markbein

Mit Fleur de Sel

12



Rubina Glücks-Salat

in der Schüssel

Jung- und Blattsalat mit Kräutern, gerösteten Kernen, Nüssen

und warmem Ziegenkäse-Crostini

13

Jäger Salat

Nüsslisalat mit Trauben, Croûtons und Hirsch-Bresaola an Preiselbeer-Vinaigrette

17

Fleischlos: mit pochiertem Ei

15

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Quitten-Chutney und Butter-Brioche

24

Dazu empfehlen wir: Château Suduirant 1990

Sauternes - 4cl /12

Rubinas Lachs-Variation

Aus gebeiztem, Mousse und Rauchlachstatar mit Butter-Brioche

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





Teigwaren

Tagliolini Mit Winterspinat, pochiertem Ei & Trüffel an Weisswein-Mascarpone Sauce. Vorspeise	28 16
Fleisch-Raviolini mit sautierten Kürbiswürfel, Marroni und Waldpilzen. Vorspeise	28 16
Fluffige Kartoffel-Gnocchi An Salbei-Butter Vorspeise	27 16
Käse-Spätzli mit gerösteten Zwiebeln Mit Arosa Berg-Käse und Apfelmus Vorspeise	27 16

Fisch

Duo aus dem Meer Gebratene Jakobsmuscheln MSC und Riesencrevetten an Zitronen-Butter mit farbigem Federkohl und geschmortem Chicorée dazu hausgemachten Kartoffel-Gnocchi.	40
Gebratenes Zanderfilet Auf Sauerkraut nach Elsässer Art mit Schnittlauch-Kartoffeln.	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.	35
 Gereiftes Rindsfilet <i>vom Grill</i> An Rotwein-Schalottenjus mit Markbein farbigem Federkohl, geschmortem Chicorée Weisswein-Risotto.	48
Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin Mit farbigen Rüepli und getrüffeltem Kartoffelstock .	36
Kalbs Ossobuco 350 Gramm Mit Wurzelgemüse und Bramata-Polenta.	40
Rehschnitzeli <i>aus dem Zürcher Oberland</i> An Pilzrahm-Sauce mit Rotkraut und Rubinas Spätzli.	42
Rehpfeffer <i>Aus dem Zürcher Oberland</i> Mit Rotkraut und Rubinas 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.