



RUBINAS VORWEIHNACHTLICHE GENUSS MENÜS

Menüs werden Tischweise serviert.
Die Hauptgänge können auch separat bestellt werden.



Menü Zimt

Champagner-Crème Suppe
mit pochierten Fisch-Bällchen

Jakobsmuscheln im Speckmantel
an Safran-Schaum
mit Rubinas fluffigen
Kartoffel-Gnocchi

Gebratene Entenbrust
an Grand-Marnier Sauce
mit weihnachtlichem Duft
Weisswein Risotto
und Pilz-im-Wirz.

Für die Käse-Liebhaber
Jersey Blue aus dem Toggenburg
oder

Orangen-Gratin
mit Mandarinen-Sorbet

oder
Zimt Mascarpone Crème
mit Orangenfilet und Apfel-Zimt Likör

Menü Stern

Winter-Genuss
Varianten von der Rande - warm & kalt
mit Rucola-Salat an Haselnuss-Dressing
mit Orangenfilet und Ziegenkäse

Pilz-im-Wirz
Auf Pastinaken-Püree mit Kastanien.

Papardelle an Safran-Rahmsauce
mit gerösteten Pinienkernen
und Winterspinat.

Für die Käse-Liebhaber
Jersey Blue aus dem Toggenburg
oder


Orangen-Gratin
mit Mandarinen-Sorbet

oder
Zimt Mascarpone Crème
mit Orangenfilet und Apfel-Zimt Likör

4-Gang-Menü CHF 79. Fleischlos CHF 68
3-Gang-Menü CHF 68. Fleischlos CHF 57*
**Vorspeise, Hauptgang, Dessert*

UNSER WEINTIPP

 **Scuverta 2014**
Rote Bündner Kult-Assemblage.
Cabernet Frank, Merlot,
Gamaret, Blaufränkisch
Peter Wegelin, Scadenagut,
Malans
85

 **Terra Rubina 2015**
Unser Hauswein
aus dem Tessin.
Merlot, Cabernet Sauvignon
Gialdi Vini S.A, Mendrisio
71

 **Château Clerc Milon 2005**
5è Grand Cru Classé
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot, Carmaniere
135

