

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent

Zum Apéro & Einstimmen

Das Gedeck

mit Radiesli, Tapenade, Fleur de Sel und Baguette
+ Landrauchschinken aus dem Tösstal
+ Tomaten-Brot

pro Gast 3.50
pro Gast 4.50
pro Gast 2

Suppen

Marroni Cappuccino

Mit Trüffelschaum und Rubinas Fleisch-Ravioli
Fleischlos: mit gebratenen Pilzen

17
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
Fleischlos: mit pochiertem Ei

17
15

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Quitten-Chutney und Butter-Brioche

Dazu empfehlen wir: Château Suduirant 1990

Sauternes - 4cl /12

24

Lachs-Variation

Aus gebeiztem, Mousse und Rauchlachstatar mit Butter-Brioche

17

Mittwochs-Spezial nur mittwochs



Rubina Glücks-Salat

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

Kalbs Cordon bleu

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



Genuss-Café

38





Teigwaren

Tagliolini	
Mit Winterspinat, pochierem Ei & Trüffel an Weisswein-Mascarpone Sauce.	32
Vorspeise	20
Raviolini	
mit Fleischfüllung an sautierten Kürbiswürfel, Marroni und Waldpilzen.	28
Vorspeise	16
Fluffige Kartoffel-Gnocchi	
An Salbei-Butter.	27
Vorspeise	16
Käse-Spätzli mit gerösteten Zwiebeln	
Mit Bündner Bergkäse und Apfelmus.	27
Vorspeise	16

Fisch

Duo aus dem Meer	
Gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten an Zitronen-Butter mit geschmortem Fenchel dazu hausgemachten Kartoffel-Gnocchi.	40
Gebratenes Zanderfilet	
An Safran-Schaum mit Randen aus dem Ofen und Wirzing à la Crème dazu Schnittlauch-Kartoffeln.	38

Fleisch

Hommage an meinen Papi – Daniel Egli, 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 Federkohl, geschmorter Fenchel und Weisswein-Risotto.	48
Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin	
Mit farbigen Rüeblen und getrüffeltem Kartoffelstock .	36
Kalbs Ossobuco	
Mit Wurzelgemüse und Bramata-Polenta.	37

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 und Bianchi.