

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent

Zum Apéro & Einstimmen

Das Gedeck

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

pro Gast 10

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

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Quitten-Chutney und Butter-Brioche

24

Dazu empfehlen wir: Château Suduirant 1990

Sauternes - 4cl /12

Hauptgänge



Gereiftes Rindsfilet *vom Grill*

An Rotwein-Schalottenjus mit Markbein

Federkohl, geschmorter Fenchel und Weisswein-Risotto.

48

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

aus dem Tösstal

mit Greyerzer-Füllung dazu farbiges Gemüse & hausgemachte Tagliolini.

35

Gebratenes Zanderfilet

An Safran-Schaum mit Randen aus dem Ofen und Wirzing à la Crème
dazu Schnittlauch-Kartoffeln.

38

Fluffige Kartoffel-Gnocchi

An Salbei-Butter.

27

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



Rubinas Klassiker



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



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

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