

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

Suppen

Zürcher Weisswein-Suppe
Mit pochierten Fisch-Bällchen

15

Tagessuppe

10

Vorspeisen

Markbein

Mit Fleur de Sel

12



Rubina Glücks-Salat

in der Schüssel

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

13

Jäger Salat

Nüsslisalat mit Trauben, Croûtons und Hirsch-Bresaola

an Preiselbeer-Vinaigrette

17

Fleischlos: mit pochiertem Ei und Champignons

15

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Feigen-Chutney und Butter-Brioche

24

Dazu empfehlen wir: Château Suduirant 1990

Sauternes - 4cl /12

Rauchlachstatar

klassisch

mit Meerrettich-Schaum, Kapern, Zwiebeln und Butter-Brioche

17

Mittwochs-Spezial nur mittwochs



Rubina Glücks-Salat

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

Maispouardenbrust

Gefüllt mit Landrauchschinken, Frischkäse
und gerösteten Pinenkernen
an Meerrettich-Sauce



mit Wintergemüse und hausgemachte Tagliolini.

Genuss-Café

38



Teigwaren

Tagliolini Mit Winterspinat, pochierem Ei & Trüffel an Weisswein-Mascarpone Sauce. Vorspeise	32 20
Rubinas Raviolini mit Fleischfüllung an Speck-Zwiebel-Tomaten-Sauce mit Erbsen. Vorspeise	28 16
Fluffige Kartoffel-Gnocchi An Nussbutter mit gerösteten Haselnüssen und Winterspinat. Vorspeise	27 16
Käse-Spätzli mit gerösteten Zwiebeln Bündner Bergkäse und Apfelmus. Vorspeise	27 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 Wirsing à la Crème dazu Schnittlauch-Kartoffeln.	38



Januar-Spezial

Moules & Frites

Miesmuscheln aus dem Atlantik bei Bouchot im Norden Frankreichs
im Kräuter-Weisswein Sud mit Pommes Allumettes.

32

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 Federkohl, geschmorter Fenchel und Weisswein-Risotto.	48
Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin Mit farbigen Rüeblen und Pommery-Kartoffelstock.	36
Gebratene Entenbrust an Grand-Marnier Sauce mit Lebkuchen-Duft, Weisswein Risotto und Wirz-Gemüse-Päckli.	39

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

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