

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche  
mit französischem Akzent

# Zum Apéro & Einstimmen

Das Gedeck

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

pro Gast 10

## Suppen



Bouillabaise

mit Seeteufel, Jakobsmuschel, Riesencrevette und Muscheln  
dazu Sauce Rouille und Croûtons

23

Petersilienwurzel-Crème Suppe

mit frittiertem Peterli und gebratenem Speck

14

Tagessuppe

10

## Vorspeisen

Markbein mit Fleur de Sel

12



Rubina Glücks-Salat

*in der Schüssel*

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

13

Blumenkohl-Tatar

mit Rucola und gehacktem Ei an Parmesan-Dressing

13

Geräucherte Entenbrust

mit Chicorée Salat, Roquefort, Weinbeerli und Baumnüsse

17

Geräuchertes Forellenfilet

mit Winterspinat und Champignons

15

Winterspinat-Salat

mit pochiertem Ei, Champignons und Töstaler Speck

15

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Schalotten-Confit mit Apfel und Butter-Brioche

24

*Dazu empfehlen wir: Château Suduirant 2003, Sauternes -*

4cl /14

Rauchlachstatar

Auf dünner Rösti mit Meerrettich-Schaum, Kapern, Zwiebeln

17

**Mittwochs-Spezial** nur mittwochs



**Rubina Glücks-Salat**

Blattsalat mit Kräutern, Nüssen und warmes Ziegenkäse-Crostini

\*\*\*

**Maispouardenbrust**

Gefüllt mit Landrauchschinken, Frischkäse  
und gerösteten Pinenkernen an Meerrettich-Sauce  
mit Wintergemüse und hausgemachte Tagliolini.



Genuss-Café 38




Rubinas Klassiker



## Währschaft

Tagliolini Mit Winterspinat, pochiertem Ei & Trüffel an Weisswein-Mascarpone Sauce. Vorspeise	32 20
Rubinas Raviolini mit Fleischfüllung an Speck-Zwiebel-Tomaten-Sauce mit Erbsen.	28
Fluffige Kartoffel-Gnocchi An Nussbutter mit gerösteten Haselnüssen und Winterspinat. Vorspeise	27 16
Rheintaler Ribelmais AOC mit Winterspinat, pochiertem Ei und Ziegenkäse.	27
Käse-Spätzli mit gerösteten Zwiebeln Bündner Bergkäse und Apfelmus.	27

## Fisch

 Bouillabaise mit Seeteufel, Rotbarbe, Jakobsmuschel, Riesencrevette und Muscheln dazu Sauce Rouille und Croûtons.	42
Duo aus dem Meer gebratene Jakobsmuscheln und Riesencrevetten an Zitronen-Butter mit geschmortem Fenchel dazu Limetten-Risotto.	40
Gebratenes Zanderfilet mit gebratenem Tösstaler Speck an Rahm-Sauerkraut und Kartoffelstock.	38

## Fleisch

<i>Hommage an meinen Papi – Daniel Eggli, der das panierte Säuli-Kotelette selber kochte und als Festessen bei unserer Familie zur Tradition machte.</i>	
 Daniels paniertes Schweinskotelette 300 Gramm <i>aus dem Tössstal</i> mit Greyerzer-Füllung dazu farbiges Gemüse & hausgemachte Tagliolini.	35
 Rindsfilet <i>vom Grill</i> an Rotwein-Schalottenjus mit Markbein Ofengemüse und Safran-Risotto.	48
 Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin Mit gebratenen Pilzen, Tösstaler Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelstock.	36
Rinds-Filetspitzen Stroganoff Mit fluffigen Spätzli.	39

## Fleisch- und Fisch Deklaration

Säuli - Schweiz

Kalb – Schweiz

Maispoularde - Frankreich

Rindsfilet - Australien

Entenleber – Frankreich

Crevetten - Vietnam

Unsere Fische & Krustentiere liefert Braschler's Comestibles Import AG aus Zürich und Bianchi.



Rubinas Klassiker