

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

### Flaacher Spargel Suppe

mit Crème fraîche, sautiertem Spargel und karamelisiertem Landrauchschinken 14

### Grüne Erbsensuppe

Mit Pfefferminz aus Rubinas Kräutergarten, Eierschwämmli & französischer Croûton 15

### Tagessuppe

11

## Vorspeisen

### Markbein

Gratiniert mit Kräuter-Brösmeli. Dauer 15 Minuten. 12



### Rubina Glücks-Salat

*in der Schüssel*

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

13

### Rubinas Entenleber-Terrine

mit Apfel-Chutney, Rhabarber und Butter-Brioche 24

*Dazu empfehlen wir:* Sauternes, **Château Guirand 2001** 1<sup>er</sup> Cru Classé 4cl /14

### Rubinas gebeizter Lachs

mit Flaacher Spargel-Salat, Gartenkresse und geröstetem Sesam 17

### Onsen Ei

mit frischen Eierschwämmli und gebratenen grünen Spargeln  
an Bärlauch-Vinaigrette 18  
(mittags serviert mit pochiertem Ei)

**Mittwochs-Spezial** nur mittwochs



### Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Nüssen und warmes Ziegenkäse-Crostini

\*\*\*

### Mistkratzerli aus dem Alpstein

Mit Rubinas lauwarmem Kartoffelsalat.



### Genuss-Café

36






## Vegetarisch

Frühlings-Tagliolini Mit grünem Spargel und frischem Blattspinat an Weisswein-Mascarpone Sauce.	28
Fluffige Kartoffel-Gnocchi Mit frischen Erbsen und Eierschwämmli an leichter Rahmkrauter-Sauce. Vorspeise	32 18
Kräuter-Risotto Mit dazu Flaacher Spargel und Bergkäse-Hobel. Vorspeise	27 17
Onsen Ei <i>wachsweiches Ei</i> mit Eierschwämmli mit getrüffeltem Kartoffelstock und gebratenem grünem Spargel. (mittags serviert mit pochiertem Ei)	28
Weisser Flaacher Spargel mit Frühlings-Bratkartoffeln An Kräuter-Vinagrette und geschmolzenem Ziegenkäse. An zerlassener Butter und Parmesan. + Portion Landrauchschenken aus dem Tösstal	32 32 8

## Fisch

Duo aus dem Meer Gebratene Jakobsmuscheln MSC und nachhaltige Riesencrevetten auf Risotto mit frischen Erbsen und Blattspinat-Salat.	40
Gebratenes Zanderfilet An Sauce Hollandaise, Flaacher Spargel und Frühlings-Bratkartoffeln. (mittags serviert mit Kräuter-Vinaigrette)	42

## 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
 Schweizer Rindsfilet <i>vom Grill</i> An Bärlauch-Jus mit Markbein, Rotwein-Schalotten und Flaacher Spargel-Risotto.	52
 Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin Mit gebratenen Pilzen, Töstaler Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelstock.	36
Rosa gebratene Schweizer Rindsfilet-Streifen An Kräuter-Schalotten-Butter mit Flaacher Spargeln und hausgemachten Tagliolini	46
Beilagen Weisser Flaacher Spargel, frische Eierschwämmli	8

Für Informationen zu Allergenen oder Intoleranzen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

**Fleischdeklaration.**

Rindsfilet, Säuli, Kalb, Mark: Schweiz. Ente: Frankreich.

**Fischdeklaration.**

Zander: Polen. GoldenShrimps Crevetten: Vietnam.  
Jakobsmuschel: Nordwestatlantik. Lachs: Zucht Schottland

Unsere Fische & Krustentiere liefern uns  
Braschler's Comestibles Import AG aus Zürich und G. Bianchi AG aus Zufikon.