

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

Kühle Datteri Tomaten Suppe

mit gebratener Crevette und Kresse-Schaum

14

Tagessuppe

11

Vorspeisen



Markbein Schlemmer-Variation (2 Knochen)

Mit Fleur de Sel und gratiniert mit Kräuter-Kruste.
Dazu geröstetes Hausbrot. Dauer 15 Minuten.

18



Rubina Glücks-Salat

in der Schüssel

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

13

Rubinas Entenleber-Terrine

mit Portwein-Chriesi und Butter-Brioche

Dazu empfehlen wir: Sauternes, **Château Guirand 2001** 1^{er} Cru Classé

24

4cl /14

Rubinas Rauchlachs-Tatar

mit Kresse-Schaum und Kräuter-Baguette

17

Burrata

Frischkäse aus Kuhmilch, innen noch flüssig

Auf Tomatensalsa aus den Toskana-Ferien

Datteri Tomaten, Basilikum und geröstete Pinienkerne

19



Vegetarisch & Pasta

Sommer-Tagliolini	
Mit Datteri Tomaten, Rucola, Oliven und Salbei an Zitronenöl.	26
Als Vorspeise	16
Tagliolini mit Onsen Ei <i>wachsweiches Ei</i>	
An Frischkäse-Sauce mit gebratenen Landrauchschinken-Streifen und Blattspinat.	28
Fluffige Kartoffel-Gnocchi	
Mit frischen Erbsen und Eierschwämmli an leichter Rahmsauce.	32
Als Vorspeise	18
Französischer Artischockenboden	
Mit Ofengemüse gefüllt und Ziegenkäse gratiniert dazu Spinat-Risotto.	32

Sommerklassiker

Rubinas Roastbeef aus dem Smoker-Grill	
<i>Kalt aufgeschnitten</i>	
Mit Tatar-Sauce, Grillgemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln.	40
Salade Gourmande	
Geräucherte Entenbrust, Avocado, Apfel	
Porto-Chriesi und Stangensellerie auf Blattsalat.	28
Rubina Rindstatar – klassisch mit Pfiff	
Mit Kapern, Zwiebeln und Onsen-Ei dazu getoastetes Hausbrot.	35
Als Vorspeise	24

Fisch

Duo aus dem Meer	
Gebratene Jakobsmuscheln MSC und nachhaltige Riesencrevetten	
auf Risotto mit frischen Erbsen und Blattspinat-Salat.	40
Gebratenes Zanderfilet	
An Kapern-Butter mit Ratatouille und Rosmarin-Bratkartoffeln.	38

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>	
Mit Markbein, Erbsen-Risotto und kleinen Rüebl.	48
 Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin	
Mit Kartoffel-Bohnen Cassoulet, Pilzen und Speck.	36
von Hand geschnittener Rindsburger - halbgegart	
an pikanten Balsamico-Datteri Tomaten, Grillgemüse und Auberginen-Mousse.	39

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

Fleischdeklaration.

Rind, 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.