

RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche
mit französischem Akzent

Zum Apéro & Einstimmen

Das Gedeck

mit Radiesli, Oliven-Tapenade, Fleur de Sel und Baguette
Landrauchschinken aus dem Muotatahl 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-Baquette


17



Vegetarisch & hausgemachte 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 Landrauchschenken-Streifen und Blattspinat.	28
Fluffige Kartoffel-Gnocchi	
An Salbei, Pilzen und Datteri Tomaten.	28
Als Vorspeise	18
Französischer Artischockenboden	
Mit Ofengemüse gefüllt und Ziegenkäse gratiniert dazu Spinat-Risotto.	32




Sommerklassiker

Rubinas Roastbeef	
<i>Kalt aufgeschnitten</i>	
Mit Tartar-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
 Gebratenes Kalbskotelette	
Mit Tomaten-Avocado Salat dazu Spinat-Risotto.	55

Fisch

Duo aus dem Meer	
Gebratene Jakobsmuscheln MSC und nachhaltige Riesencrevetten	
auf Risotto mit 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 Muotathal</i>	
mit Greyerzer-Füllung dazu farbiges Gemüse & hausgemachte Tagliolini.	35
 Schweizer Rindsfilet <i>vom Grill</i>	
Mit Markbein, Erbsen-Risotto und kleinen Rüeblen.	48
 Rubinas Kalbs Hackbraten-Muffin	
Mit Kartoffel-Bohnen Cassoulet, Pilzen und Speck.	36

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

Fleischdeklaration.

Rind, Säuli, Kalb, Mark: Schweiz. Ente, Kalbskotelett: 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.