


RUBINA

Gutbürgerliche Schweizer Küche  
mit französischem Akzent

## Zum Apéro

- Das Gedeck 15  
Mit Frisch- & Ziegenkäse Pâté, Rohschinken aus dem Muotathal, fermentiertem weissem Spargel & beurre salé.


## Les entrées


-  Rubina Glücks-Salat in der Schüssel 13  
Blattsalat mit Kräutern, gerösteten Kernen & chèvre chaud Tartine.

-  Markbein Schlemmer-Variation (Dauert 15 Minuten) 17  
Gratiniert mit Kräuter-Kruste.

- Siedfleisch Carpaccio 17  
Zartes Kalbssiedfleisch mit Frühlingszwiebeln und Senf.

## Les plats

-  Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal 35  
Hommage an meinen Papi – Daniel Eggli, der das panierte Säuli-Kotelette selber kochte und als Festessen bei unserer Familie zur Tradition machte. 300 Gramm, mit Greyerzer-Füllung, Gemüse & Tagliolini.

-  Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb 36  
Mit Stangenbrokkoli und Lyoner Kartoffeln

-  Spinat kartoffel-Puffer 30  
Mit Frühlingszwiebeln, Fenchelsalat und Basilikum-Vinaigrette.

- Rindsfilet 200 Gramm 52  
Gebraten nach Ihrem Wunsch  
Mit Brunnenkresse, wilder Spargel und Frühlingsbratkartoffeln.



## GENUSS-MENÜS

### WASSER

entrée

•  
**Bärlauch-Velouté**  
Mit mariniertem Lachs,  
Bund-Rüebli und Crème fraîche

•  
hors-d'œuvre

•  
**Hecht Puffer**  
Auf Fenchelpüree  
mit eingemachter Zitrone  
und Erbsen-Grün

•  
plat principal

•  
**Schweizer Lachsfilet**  
An schwarzer-Knoblauch  
Beurre Blanc  
mit Frühlingszwiebeln &  
jungen Bratkartoffeln.

•  
dessert

•  
**Schokoladen-Tarte**  
Mit dunkler Ganache  
Pistazien und fleur de sel

•  
4-Gang Menü  
CHF 75 / 64\*

### GITZI-LAND

entrée

•  
**Gitzi-Terrine**  
mit wildem Spargel  
Trüffelcrème und Eigelb-Flocken

•  
hors-d'œuvre

•  
**Caramelle-Ravioli**  
Vom geschmorten Gitzi  
mit Thymian an  
leichtem Kalbsfond

•  
plat principal

•  
**Duo vom Gitzi**  
aus dem Muotathal  
mit Bund-Rüebli,  
Brunnenkresse &  
Gnocchi à la Parisienne

•  
dessert

•  
**Gâteau au fromage blanc**  
de chèvre  
mit Honig und Haselnuss

•  
3-Gang Menü mit Dessert  
CHF 61 / 50\*

### WALD

entrée

•  
**Castelfranco Salat**  
Mit Radisli, Basilikum Dressing  
und Kräuter Krümmel

•  
hors-d'œuvre

•  
**Blumenkohl**  
Gebacken auf Trüffel Aioli  
mit knusprigen Zwiebeln  
und süssen Rosinen

•  
plat principal

•  
**\*Dinkel-Risotto**  
Mit Stangenbrokkoli  
Winterspinat und  
gehobeltem Eigelb  
und Crème fraîche

•  
dessert

•  
**Eclair**  
Mit Apfel &  
Vanille Crème-Füllung

•  
3-Gang Menü mit 2 Vorspeisen  
CHF 68 / 56\*

... à propos  
Das Rubina kann man mieten - Für bis zu 60 Personen

Für das Essen mit Ihrem Team  
eine Taufe, eine Geburtstagsfeier, eine Verlobung.  
Ich mache Ihnen gerne einen Menü- und Preisvorschlag.

**Fleischdeklaration.**

Rind, Kalb, Säuli, Gitzi, Mark. Schweiz.

**Fischdeklaration.**

Lachs. Lostallo, Misox, Schweiz  
Hecht. Schweiz

**Eideklaration.**

Hühner-Ei. Schweiz

**Allergene und Intoleranzen.**

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