


# RUBINA

## Gutbürgerliche Schweizer Küche mit französischem Akzent

### Zum Apéro


Das Gedeck 15  
Mit Frisch- & Ziegenkäse Pâté, Rohschinken aus dem Muotathal,  
Rubinas Cornichons & 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  
Mit Kräuterbutter.

### 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  
An Pilzsauce mit gebratenem Spitzkohl und Kartoffelstock.

## GenussMenü – Wald

Entrée

### Randen Salat

Mit Wachholder, Birne  
und Frischkäse-Schaum

hors-d'œuvre

### Knuspriger Rosenkohl

An Rosmarin Gastrique  
mit eingelegten Schalotten  
& Mandeln

plat principal

### Gersten Risotto

Mit zartem Spitzkohl, pochiertem Ei,  
Belper Knolle und eingemachter Salzzitrone.

3-Gang Menü

CHF 62



## Genuss-Menü

Wild

entrée

**Wildsau-Terrine**  
Mit süssem Senf  
Preiselbeeren und Kräutern

hors-d'œuvre

**Kürbis Agnolotti**  
An Pilzjus  
mit Enten-Schinken  
& Belper Knolle

plat principal

**Hirsch Schnitzel**  
An Preiselbeer Sauce  
mit Rotkraut Marroni,  
Birne & Kartoffelstock.

dessert

**Schokoladen Marquise**  
Mit Birne, Schokoladen Splitter  
und Birnen Sorbet

**Fischdeklaration.**  
Lachs. Schweiz  
Jakobsmuschel. Kanada

Wilder

entrée

**Topinambur Crème**  
Mit Wild-Trockenfleisch,  
Haselnuss und Topinambur Chips

hors-d'œuvre

**Wildsau-Ragout**  
Überbacken mit Brot-Soufflé  
und eingemachten Zwetschgen

plat principal

**Wildsau-Rücken**  
Auf Pastinaken-Crème  
mit Marroni, Kräuterseitlingen  
& fluffigen Spätzli.

dessert

**Apfel Strudel**  
Mit Zimt-Rahm & Vanille Sauce

4-Gang Menü  
CHF 86

3-Gang Menü  
CHF 70

Wasser

entrée

**Graved Lachs mit Randen**  
An Randen-Sauce, Meerrettich  
und Kräuter-Salat

hors-d'œuvre

**Jakobsmuscheln**  
Auf Pastinaken-Crème mit  
Pumpernickel und Sellerie

plat principal

**Schweizer Alpen-Lachs**  
An Pernod-Sauce mit Salbei,  
knusprigem Rosenkohl und  
Gersten Risotto.

dessert

**Marroni Parfait**  
Mit Schokoladen Cremeaux  
und glasierten Marroni

**Fleischdeklaration.**  
Säuli, Kalb, Mark. Schweiz  
Ente: Frankreich  
Hirsch. Muotathal  
Wildsau, Reh. Winterthur-Wülflingen