



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 <small>(Dauert 15 Minuten)</small>	17
Mit Zwiebel-Kruste und Sherry Kräuter-Salat	
Rubinas Foie Gras Terrine	23
Mit eingemachten Kirschen, Haselnuss und Kirschen-Gastrique	

Les plats

 Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal	35
Hommage an meinen Papi – Daniel Egli, 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.	
Schweizer Rindsfilet - Nach Ihrem Wunsch gebraten	58
An getrüffeltem Rotweinjus, mit Foie Gras Terrine, Bund Rüepli und Kartoffelstock.	



Genuss-Menü

Wasser

Land

Wald

entrée

entrée

entrée

Saibling mi-cuit
Geflämmt mit Kürbis, Apfelessig
und pochiertem Apfel

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Toast gratiniert

Kürbis Carpaccio
An Crème Fraîche, Salbei, Muskat
und Sherry Essig

hors-d'œuvre

hors-d'œuvre

hors-d'œuvre

Schwarzwurzel
Gratiniert mit Soubise,
Kräutersalat und
Forellen-Roggen

Ochschwanz Ravioli
An Butter-Jus
mit Pilz Ragout, und Sellerie

Sellerie Nudeln
An Rahmsauce
mit geräucherten Mandeln, Eigelb
und Kräuterkrümmel

plat principal

plat principal

plat principal

Schweizer Alpen-Lachs
An Sherry-Beurre Blanc mit Salbei,
Bund Rüeblì
und Gersten-Risotto.

Tauben Duo
Zarte Keule geschmort im Wirsing
& rosa Brust auf Pastinaken
Crème mit Bratkartoffeln.

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

dessert

dessert

dessert

Schokoladen Marquise
Mit Birne, Schokoladen Splitter
und Birnen Sorbet

Bratapfel
Mit Mandel-Zimt-Marzipan
Füllung und Vanille Sauce.

Crème Brûlée
Mit sonnengetrocknetem
Lavendel und Rosmarin Sablé

4-Gang Menü
CHF 87

3-Gang Menü
CHF 73

Reduktion vegetarisch
CHF 8

Fischdeklaration.
Lachs, Saibling, Schweiz
Roggen. Dänemark

Fleischdeklaration.
Säuli, Kalb, Rind, Ochsen Mark.
Schweiz
Ente: Frankreich
Foie Gras: Frankreich