





RUBINA – SONNTAGMITTAG IM PLATANENGARTEN

Schweizer Genuss-Küche mit französischem Akzent

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 Zwiebel-Kruste und Kräuter-Salat
- Knuspriger Säulibauch** 16
In würzigem Fond mit gebratenem Catalogna
- Knuspriges Beignets au Gruyère** 17
Mit geschmortem Chicorée und Honigsenf
- Suppe aus weissem Flaacher Spargel** 16
Mit gerösteten Haselnüssen, sautiertem Spargel und Alpenlachs-Tatar

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.
-  **Weisser Flaacher Spargel** 36
An Sauce Hollandaise, gebackenem Ei und Frühlings-Bratkartoffeln.
- Kalbspaillard** 46
An Morchel-Rahmsauce mit Spargelspitzen und Tagliolini.
- Schweizer Alpenlachs** 42
An Sauerampfer-Sauce mit Flaacher Spargel und Camarque-Reis.

Les dessert

- Lauwarmes Schoggiküechli** 14
Mit Crème Gruyère
- Crêpe** 14
Mit Rhabarber-Kompott und karamelisierten Baumnüssen
- Alpkäse Muma Veglia** 14
Von der Chascharia Val Müntstair mit Feigensenf