

Rubina



Schweizer Genussküche
mit französischem Akzent

Rubina



Zum Apéro

- Das Gedeck** 15
Mit Frisch- & Ziegenkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal, eingemachtes Gemüse & Beurre salé.

Les entrées

-  **Rubina Glücks-Salat** 14
Blattsalat mit Kräutern, gerösteten Kernen & chèvre chaud Tartine.
-  **Markbein** (Dauert 15 Minuten) 17
Mit Kräuterkruste provençale.

Les plats

-  **Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal** 37
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** 38
An lauwarmem Kartoffel-Gurken-Kopfsalat an Dill-Dressing.
- Brokkoli Krapfen** 34
Auf farbigem Peperoni Couli mit geräuchertem Hüttenkäse und Tomaten.
- Rubinas Knusperli vom Hecht** 37
Auf Linsensalat mit Kapuzinerkresse und Kräuter-aus-dem-Garten-Mayo.



Genussmenü

Land

entrée

Hühnerleber Parfait
Mit knusprige Hühnerhaut
Kirschen-&-Sauce, Fleur de Sel

hors-d'œuvre

Ochsenschwanz Ravioli
An leichtem Butter Jus
Kapuziner- & Brunnenkresse
Tomätli aus dem Ofen

plat principal

Kalbssteak
Auf Peperoni Couli mit Oregano
Kartoffeln & eingelegten
Stachelbeeren.

dessert

Alpkäse Muma Veglia
Von der Chascharia Val Müstair
mit Rubinas Nuss-Früchtebrot
& Feigensenf

Wasser

entrée

Zander Terrine
Mit Dill, eingelegten Senf Samen,
Affila Sprossen & Kräuter Aioli

hors-d'œuvre

Kartoffel-Brioche
Mit geräuchertem Hüttenkäse
gebeiztem Alpenlachs
& Sommerblüten

plat principal

Schweizer Saibling
An Tomaten-&-Mais Nage
& gebratene Bramata-Polenta.

dessert

Pavlova
Mit Kirschen, weisser Schokolade
& Vanille Rahm

4-Gang Menü
CHF 89

3-Gang Menü
CHF 77

Wald

entrée

Kohlräbli-Tätschli
Mit Sonnenblumenkernen
& Spinat-Füllung
an Apfel-Consommé

hors-d'œuvre

Eierschämli & Mais
Ragout
mit Kartoffel-Schaum
& Schnittlauch-Öl

plat principal

Gerösteter Blumenkohl
mit Haselnuss
auf warmem Linsen-Salat mit
eingelegten Stachelbeeren
& Blumenkohl-Crème.

dessert

Hafer-Chöpfli
Mit eingemachtem Pfirsich,
Honig-Pfirsich-Sud
& Hafer-Brösmeli

Fleischdeklaration.

Säuli, Kalb, Ochs, Huhn, Mark. Schweiz.

Fischdeklaration.

Zander, Saibling, Alpenlachs. Schweiz

Allergene und Intoleranzen.

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