

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.

Herbstlicher Felchen 18

Schweizer Felchen in Rüepli & Kürbis Essenz mit Sanddorn und Kürbiskerne

## Les plats

 Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal 37

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 38

Auf Marroni-Gnocchi mit Rotkraut, eingelegten Heidelbeeren und Marroni

Schweizer Alpenlachs aus Lostallo 42

Mit Baumnusskruste auf Pastinaken Crème mit Kartoffel, Rosenkohl und Ahorn Sirup

Wilder Gemüse Teller 36

Mit Rotkraut-Rolle, Rosenkohl, Marroni, Waldpilz & Spätzli

Schweizer Rindsfilet „Stroganoff“ 44

Filet-Würfel an Paprikarahm-Sauce und Butter Kartoffel-Rösti



## Genussmenü

### Wild «Muotathal»

entrée

#### Wild Terrine

Mit Feigen, süssem Senf,  
Preiselbeeren & Wachtelei

hors-d'œuvre

#### Wild Consommé

Mit schwarzer-Pfeffer-Royale,  
Wild-Raviolini & Wachholder-Öl

plat principal

#### Hirsch Schnitzeli

An Wildrahm-Sauce  
Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli  
und Pilz- & Marroni-Ragout

dessert

#### Alpkäse Muma Veglia

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

### Wild «Alpin»

entrée

#### Steinpilz Mousse

Hirsch Pastrami & Frisée Salat,  
fermentierte Trauben Vinaigrette

hors-d'œuvre

#### Hirsch Croquette

Auf Rotkohl-Nest mit Randen-  
Ketchup & gehobelten Pilzen

plat principal

#### Duo vom Gemsli

Ragout & Medaillons auf  
gebratenem Apfel & Speck-Knödel  
mit Pastinaken-Crème & Rüebl

dessert

#### Sanddorn & Schokolade

Sanddorn Mousse auf  
Schokoladen Biskuit mit Apfel  
& Mandeln

### Wald

entrée

#### Randen & Feigen

Geröstet als Salat mit Apfel,  
Feigen Sauce & Wachholder

hors-d'œuvre

#### Pastinaken Duo

Gebacken & Crème  
Baumnuss, Ahornsirup & Pilzen

plat principal

#### Marroni Gnocchi

Mit eingelegten Heidelbeeren,  
knusprigem Rosenkohl, Rüebl  
und getrockneten Pflaumen

dessert

#### Quark Krapfen

Auf Zwetschgen Kompott  
mit Vanille Sauce  
& Chröml

4-Gang Menü  
CHF 91 / Wald CHF 84

3-Gang Menü  
CHF 78 / Wald CHF 71

**Fleischdeklaration.**

Säuli, Kalb, Rind, Mark, Gems, Hirsch. Schweiz.

**Fischdeklaration.**

Felchen, Alpenlachs. Schweiz

**Allergene und Intoleranzen.**

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