



Donnerstag, 29. September 2022

Menu du marché

inklusive Salat oder Tagessuppe

Kalbsvoressen mit Paprika

Mit Sauerkraut, Sauerrahm & Pomme Dauphine 29

Vegetarische Sennen-Spätzli

An Käse-Sauce, mit Lauch, knusprigen Zwiebeln und Apfel 24

Französischer Safran-Schweizer-Fisch-Eintopf

Mit Lauch, Kartoffeln und gebratenem Roggen-Knoblibrot 26

Genussteller

Vegetarische fluffige Marroni-Gnocchi

Mit Heidelbeeren, knusprigem Rosenkohl, Rübeli & Pflaumen 36

Rubinas Wildsäuli-Ragout

An Preiselbeerli, Rotkraut, Marroni & fluffige Spätzli 38



RUBINAS GENUSSMENU

Hühner-Leber Mousse mit Randen und Feige

Poulet Ballotine

Mit Steinpilz & Morchel gefüllt, Federkohl und Pomme Dauphine 39

DESSERT

Macaron hausgemacht (1 Stück) 3.50

Quark-Krapfen mit Zwetschgen-Kompott & Vanillesauce 14

Rubinas Café Glacé Espresso mit Vanille Glacé 9



Nächster Event

Menu Litteraire

Mittwoch, 26. Oktober 2022

APÉRO 0.0%

Opaline Schweizer Bio-Fruchtsäfte aus dem Wallis	5.5
Adam & Uva Schweizer Traubenschorle Weisse & Rote Trauben	6.0
Rubina Beeren-Kraft Beerige Erfrischung mit Ingwer	11.0

Haus-APÉRO

My Amber PortTonic das Unikat aus Franschhoek	14.5
--	------

WEISSWEIN

Riesling Silvaner , Weinbau Heinz Kunz, Fläsch	10.0
Blanc de Mer , Walliser Assemblage, Barrique	12.0
Muscat 2012 , Goldert Grand Cru, Zind Humbrecht	16.0
The J 2018 Sémillon Blend aus Franschhoek	9.5

ROTWEIN

Cornalin 2019 Diego Mathier, Salgesch	11.0
Cabernet Merlot 2018 , Salathé Vins, Waadt	15.0
Le Clos du Caillou 2019 Côtes du Rhône rouge AOC	12.0
The Max 2016 Bordeaux Blend aus Franschhoek	11.0

Deklaration.

Säuli, Rind, Kalb, Ochs, Huhn, Mark. Rotbarsch, Zander, Saibling, Alpenlachs, Hecht Schweiz. Lachs, Norwegen
Für Informationen zu Allergenen oder Intoleranzen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Restaurant Rubina - Schweizer Genussküche mit französischem Akzent