

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.
- Rubinas Ravioli**  von unserer Lernenden gefaltet 19
Mit Randen-Ricotta Füllung, Süssholz, Baumnuss und Apfel

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
Auf weisser Tessiner Polenta mit Rübli, eingelegten Pflaumen & Haselnuss.
- Rubinas Ravioli**  von unserer Lernenden gefaltet 36
Mit Randen-Ricotta Füllung, Süssholz, Baumnuss und Apfel
- Kalbskotlette 300 Gramm** 69
An Rotwein-Jus, mit Lauch, Provençale Butter und Fondant Kartoffeln.



Festtags-Genussmenü



Land

Wasser

Wald

entrée

entrée

entrée

Foie Gras Terrine
Trauben Gelée, Lebkuchen-
Fotzelschnitte & süss-saurem Apfel

Scampi-Bisque
Mit Scampi, Crème fraîche
und Kräuter Krümmel

Bergkäse Terrine
Im Nussmantel mit Quitten
und Rotkraut-Salat

hors-d'œuvre

hors-d'œuvre

hors-d'œuvre

Alpstein-Enten Cannelloni
Geschmorte Endivie,
fermentierter Knoblauch & Orange

Jakobsmuscheln
Rüebli Jus, Zitrus,
Haselnuss & Pastinake

Schwarzwurzel
Zitronen-Hollandaise,
Sbrinz & Muskatnuss

plat principal

plat principal

plat principal

Duo vom Kalb
Bäckli & knusprige Milken
Rüebli, eingelegten Pflaumen
& Fondant-Kartoffel.

Schweizer Alpenlachs
An Sauce Nantais
mit Winterspinat
Camarque Reis & Schnittlauch Öl.

Onsen Ei & Trüffel
Sämig gebackener Lauch
auf Kartoffelperlen Ragout,
mit Herbsttrüffel.

dessert

dessert

dessert

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

Opéra Kuchen
Mandel Biskuit
Schokoladen Ganache
Kaffee & Mousse

Orangen Tarte Tatin
Mit hausgemacher !
Vanille-Mascarpone
Baumnuss & Hirse



4-Gang Menü CHF 98
4-Gang Menü Wald CHF 91

3-Gang Menü CHF 85
3-Gang Menü Wald CHF 78

Fleischdeklaration.

Säuli, Kalb, Mark, Appenzeller Freiland-Ente. Schweiz.
Foie Gras. Ungarn.

Fischdeklaration.

Alpenlachs. Schweiz
Jakobsmuschel. Japan
Scampi. Schottland

Allergene und Intoleranzen.

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