

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

Auf Risotto mit Peterliwurzel, Spitzkabis und Liebstöckel-Öl.

Moules et frites 37

An Weisswein Rahmsauce, Knobli, Kräuter & Pommes Allumettes.

Risotto mit Schweizer Crevetten 41

Mit Chorizo, Petersilien-Aioli und Lauch-Heu.



## Genussmenü

Land

Wasser

Wald

entrée

entrée

entrée

**Siedfleisch Aspik**  
Mit Petersilien-Mayo  
eingelegten Zwiebeln  
und Liebstöckel-Öl

**Chicorée rouge Salade**  
An Apfelmost-Dressing  
mit Blutorange, Kürbis-  
kernen & Ricotta

**Topinambur-Suppe**  
Mit Ziegenkäseschaum  
Haselnuss, Topinambur-Tatar  
& Salzzitrone

hors-d'œuvre

hors-d'œuvre

hors-d'œuvre

**Oeuf en meurette**  
Speck in Rotwein Sauce, Brioche,  
Lardon & Champignons

**Moules de bouchot**  
An Chorizo-Sauce  
mit Knoblauch, Rahm & Oregano

**Zwiebel-Tarte**  
An Rauchkäse-Sauce, Zwiebel-  
Gelée & eingelegte Senfsamen

plat principal

plat principal

plat principal

**Flat Iron Rinds-Steak**  
An Buttermilch  
Petersilienwurzel, gebacke Rande  
& Pomme Dauphine.

**Rubinas Bouillabaisse**  
Mit Schweizer Crevetten & Felchen,  
Knoblauch-Sauce-Rouille,  
Safran & Kartoffel-Perlen.

**Rubinas Teigtäschli**  
Mit Linsen-Pilz Füllung  
Buttermilch, Spitzkabis,  
Apfelsirup und Kerbel.

dessert

dessert

dessert

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

**Crème brûlée**  
Tonkabohnen, Baumnuss-  
Knusperli & Caramel-Schwamm

**Schokoladen Kuchen**  
Mit Rande  
& Schoggi Aero

4-Gang Menü  
CHF 85

3-Gang Menü  
CHF 73

**Fleischdeklaration.**

Säuli, Kalb, Rind, Mark. Schweiz.

**Fischdeklaration.**

Felchen, Crevetten. Schweiz  
Muscheln. Frankreich

**Allergene und Intoleranzen.**

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