



Freitag, 27. Januar 2023

Menu du marché

inklusive Salat oder Tagessuppe

3erlei Gehacktes

Mit Sellerie, Randen und Kartoffelstock 26

Vegetarischer Safran-Risotto

Mit Fenchel, Topinambur und Parmesan 24

Rubinas ♥ Fisch Ravioli mit Lachs und Saibling

An Dill-Rahmsauce mit Brokkoli und Kräuter-Öl 29

Genussteller

Moules & frites

An Weisswein-Rahmsauce, Knobli, Kräuter & Pommes Allumettes 37

Paniertes Säuli-Kotelette aus dem Muotathal

Mit Greyerzer-Füllung, farbigem Gemüse und feine Nüdeli 37



RUBINAS GENUSSMENU

Rubinas Hummer-Suppe mit Crème Fraîche und Kräutern

Kalbs Flat Iron Steak

An Safran-Sauce mit Kürbis und Pommes Dauphine 47

DESSERT

Macaron hausgemacht (1 Stück) 4

Rubinas Café Glacé Espresso mit Vanille Glacé 10.50



Persönlicher Rubina-Tipp 

Wein & Genussabend mit Carina Lipp

Weingut & Destillerie Lipp, Maienfeld

22. Februar - Jetzt reservieren.

APÉRO 0.0%

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

Haus-APÉRO

Brut Rosé , Weingut zur Sonne, Obrecht, Jenins	14.50
My Amber PortTonic , das Unikat aus Franschhoek	14.50

WEISSWEIN

Naturtrüb , Weingut Andrey, Schafis	9.0
Ambassadeur des Domaines , Diego Mathier	13.0
Chenin Blanc , Franschhoek, Südafrika	11.0

ROTWEIN

Pinot Noir 2019 Brick Weingut, Würenlos	9.0
Dopo Mezzanotte , Merlot Barrique, Urs Hauser, Tessin	12.0
Clos du Caillou , Grenache, Côtes-du-Rhône	11.5
SMV Shiraz , Mourvèdre, Viognier aus Franschhoek	9.80

Deklaration.

Poulet, Säuli, Rind, Kalb, Huhn, Ente, Mark; Schweiz. Dorade; Griechenland.

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