

Rubina

Schweizer Genussküche  
mit französischem Akzent

# Rubina

## Zum Apéro

**Das Gedeck** 15

Mit Frisch- & Ziegenkäse Pâté, Landrauschschinken 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.

**Castelfranco Salat** 18

An Orangen-Dressing mit Getreidepops, Kräuter-Aioli und Ricotta.

## 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

Mit Zitronen-Crème Fraîche, Schwarzkohl und Kartoffelstock.

**Alpstein Poulet-Suprême** 39

An Vervine-Beurre-Blanc mit Blumenkohl und grobem Cous-Cous.

**Rubinas delikate Mangold-Röllchen** 36

Mit Ribelmals-Füllung auf zartem Lauch mit Haselnuss und Apfel-Vinaigrette.



## Genussmenü

Land

entrée

**Soupe à l' Oignon**  
Karamellierte Zwiebeln  
Portwein und Gruyère überbacken

hors-d'œuvre

**Kalbsbällchen**  
In fermentierter Rüebli-Sauce mit  
Ahornsirup und Rüebli grün

plat principal

**Rinds Hohrückendeckel**  
Scharf angebraten  
an Meerrettich Sauce  
Schwarzkohl, Zwiebel Crème &  
Kartoffelstock.

dessert

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

Wasser

entrée

**Gebeizter Saibling**  
Pastinake, Zitrone  
und Zwiebel-Krümmler

hors-d'œuvre

**Alpenlachs Raviolo**  
An Vervine Beurre Blanc mit  
Lachsroggen und Fenchel

plat principal

**Schweizer Forelle**  
Gefüllt und pochiert  
Zitronen-Crème-Fraîche  
Mangold &  
rassigem Cous-Cous.

dessert

**Milchreis**  
Pochiertem Apfel  
Zimt Schaum & Apfel Sorbet

Wald

entrée

**Lauch-Terrine**  
Im Algenblatt  
Zitronen-Crème & Käse-Chips

hors-d'œuvre

**Knuspriger Blumenkohl**  
Auf pikantem Jogurt mit  
Haselnuss und Rapsöl

plat principal

**Gersten Schnitte**  
Mit Kräuterfrischkäse Füllung  
An Rüebli-Sauce  
Kräuterseitling & Rüebli.

dessert

**Baba au Rum**  
Luftiges Hefeküchlein  
im Ruhm getränkt  
mit Orangen & Vanille Chantilly

4-Gang Menü  
CHF 85

3-Gang Menü  
CHF 73

**Fleischdeklaration.**

Säuli, Kalb, Rind, Poulet, Mark. Schweiz.

**Fischdeklaration.**

Lachs, Forelle, Saibling. Schweiz

**Allergene und Intoleranzen.**

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