



Dienstag, 28. März 2023

## Menu du marché

inklusive Salat oder Tagessuppe

### **Kalbsgeschnetzeltes**

An Pilzrahm-Sauce mit farbigem Gemüse und fluffigen Spätzli 29

### **Vegetarische Ricotta-Gnocchi**

An Selun-Käse-Sauce, Lauch & Getreide-Granola 26

### **Filet Saibling**

Mit Krautstiel à la Crème und Kartoffel-Erbсен-Prürée 28

## Genussteller

### **Paniertes Säuli-Kotelette aus dem Muotathal**

Gefüllt mit Greyerzer-Käse, farbigem Gemüse und feine Nüdeli 37

### **Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb**

Mit Zitronen-Crème Fraîche, Schwarzkohl und Kartoffelstock. 38



## RUBINAS GENUSSMENU

### **Hausgemachte Paté**

mit eingelegten Senfkörner & Rotwein-Gastrique

\*\*\*

### **Rinds Flat Iron Steak**

An Kräuterbutter, Baby-Rüebli und Bratkartoffeln 49

## DESSERT

**Macaron hausgemacht** (1 Stück) 4

**Luftiges Hefeteig-Küchlein** getränkt mit Vanille Chantilly 14



**Rubinas Café Glacé Espresso mit Vanille Glacé**

**10.50**



## Genusstasche zu Ostern

Für den Genuss zu Hause

**Jetzt online bestellen**

### APÉRO 0.0%

<b>Opaline</b> Schweizer Bio-Fruchtsäfte aus dem Wallis	5.5
<b>Adam &amp; Uva</b> Schweizer Traubenschorle Weisse & Rote Trauben	6.0
<b>Rubinas SpritzOhni mit Ingwer</b>	11.0

### Haus-APÉRO

<b>Crémant</b> Blanc de Blanc, Hamacht	14.5
<b>Rubinas PorTonic</b> , die Erfrischung mit wenig Alkohol	14.5

### WEISSWEIN

<b>Chasselas Naturtrüb</b> , Andrey, Ligerz	9.50
<b>Chardonnay</b> , Franschhoek, Südafrika	11.5
<b>Carignon Gris</b> , Domaine Riberach, Côte Catalane	12.5

### ROTWEIN

<b>Pinot Noir 2019</b> Brick Weingut, Würenlos	9.0
<b>Dopo Mezzanotte</b> , Merlot Barrique, Urs Hauser, Tessin	12.0
<b>Clos du Caillou</b> , Grenache, Côtes-du-Rhône	11.5
<b>Cabernet Sauvignon</b> aus Franschhoek	11.5

#### Deklaration.

Säuli, Rind, Kalb, Huhn, Ente, Mark; Schweiz. Saibling; Island.

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