

Rubina

Schweizer Genussküche
mit französischem Flair



Rubina

Zum Apéro

Das Gedeck

15 / 30

Mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal, eingemachtes Gemüse & Beurre salé.

Les entrées

Rubina Glücks-Salat

14

Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine.

Markbein (Dauert 20 Minuten)

17

Mit Kräuterkruste provençale.

Kürbis-Suppe

16

Mit Kürbis-Frischkäse Täschli, Kürbiskernöl und Kernen.

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 & hausgemachte Tagliolini.

Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb

38

An Jus, Randen aus dem Ofen, Eierschwämmli und Kartoffelstock an Beurre Noisette.

Herbstgruss

37

Mit Wirsing-Marroni Roulade, Rotkraut, Kürbis-Crème, eingelegten Pilzen und fluffigen Spätzli.



Genussmenü

Sie können gerne Ihr Menü 'crossover' zusammenstellen
oder einzelne Gerichte 'à la Carte' bestellen

Reh vom Jäger Roland von Känel
aus dem Beerenberg bei Winterthur-Wülflingen.
Ganztierverarbeitung.

Land	Wasser	Wald
entrée	entrée	entrée
Handgeschnittenes Reh-Tatar Mit Duo von der Feige, Haselnuss, eingelegten Pilzen & Knusperbrot	Gebeizter Alpenlachs in Zitronen-Buttermilch mit Senfkörnern, Gurke & Dill	Randen & Feige An Kümmel-Wachholder- Dressing & Apfel
hors-d'œuvre	hors-d'œuvre	hors-d'œuvre
Reh-Bolognaise Mit hausgemachten Nudeln Pilz & Hinkelstein	Seezungen-Roulade pochiert An Estragon-Mayonnaise, Dill-Öl & frittierten Kapern	Wirsing Roulade mit Marroni an fruchtiger Apfelsauce
plat principal	plat principal	plat principal
Duo vom Reh an Wildrahm-Sauce mit Preiselbeeren Rotkraut, Marroni & Waldpilz-Galette.	Filet vom Zander Sauerkraut an Beurre blanc Rosmarin-Birne & Pommes persillées.	Rubinas Kürbis-Gnocchi Auf Kürbis-Crème Salbei-Butter & Heidelbeeren.
dessert	dessert	dessert
Alpkäse Muma Veglia Von der Chascharia Val Müstair mit Rubinas Nuss-Früchtebrot & Feigensenf	Sanddorn-Mousse Mit Tonkabohnen-Zwetschgen & Schoggi-Krumbel	Feigen Tarte Tatin mit Sorbetto Sauerrahm Glacé

4-Gang Menü CHF 95 / 87 Wald
3-Gang Menü CHF 82 / 74 Wald



Die Speisen in dieser Karte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet.

Das Label „Fait Maison“ zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz.

Fleischdeklaration.

Säuli, Kalb, Rind, Mark. Schweiz.
Reh aus dem Beerenberg, Winterthur-Wülflingen

Fischdeklaration.

Alpenlachs, Lostalio. Misox.
Zander. Schweiz.
Seezunge. Niederland, Frankreich.

Allergene und Intoleranzen.

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