

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.

Hokkaido-Kürbis Suppe

19

Mit hausgemachter Coppa, die auf der Zunge zergeht.

Les plats

Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal

37

Hommage an meinen Papi – Daniel Egli, der das panierte Säuli-Kotelette 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.

Kräuter-Crêpe

36

Mit Spinat-Eierschwämmli-Füllung an Gemüse-Jus.-

Kalbsstafelspitz rosa

54

An Rahmsauce mit frischen Steinpilzen und fluffigen Spätzli.



Genussmenü

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



Land

entrée



Croque Monsieur Rubina
Mit Leberparfait - ungestopft
Rande, Quitte & Brioche

hors-d'œuvre

Knuspriges Rilette
Von der Ente
Preiselbeer-Senfkorngelee
& Rosenkohl

plat principal

Rindskopfbäggli
Boeuf Bourguignon
an Pinot-Noir Jus, Wurzelgemüse
und Kartoffel-Flan.

dessert

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

Wasser

entrée

Terrine
vom Zander & Alpenlachs
Mit Lauchgemüse im Muschelsud

hors-d'œuvre

Scampi
sautiert
in Hummer-Bisque
mit Staudensellerie

plat principal

Filet Saibling im Spinatmantel
An Safran-Velouté
Rüebli-Perlen
& Pommes Persillées.

dessert

Kürbis-Baumnuss Tarte
Mit Waldhonig
aus dem Kreis 6

Wald

entrée

Spitzkohl-Praliné
Delikat - gefüllt
im Pilzfond

hors-d'œuvre

Buchweizen Mille-Feuille
geschmacksintensiv
Mit süsser Zwiebelcrème
Herbststrüffel & Gemüsejus

plat principal

Kartoffel-Gnocchi
Gefüllt mit Roquefort
An Randen-Reduktion
Rosenkohl & Kürbis.

dessert

Poire Hélène Rubina
Klassisch & modern

4-Gang Menü CHF 99

3-Gang Menü CHF 87



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, Poulet. Schweiz.
Ente. Frankreich.

Fischdeklaration.

Swiss Shrimp. Schweiz
Alpenlachs, Saibling, Zander. Schweiz
Muscheln, Bretagne.
Scampi. Schottland.

Allergene und Intoleranzen.

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