

Rubina

Schweizer Genussküche
mit französischem Flair



Rubina



Zum Apéro

Das Gedeck



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

16 / 32

Les entrées

-  **Rubina Glücks-Salat** 14
Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine.
-  **Markbein** (Dauert 20 Minuten) 17
Mit Kräuterkruste provençale.

Les plats

-  **Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal** 39
Hommage an meinen Papi – Daniel Egli, 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 Pilz-Rahmsauce mit Federkohl und Rubinas fluffigen Quark-Spätzli.
- Onglet de bœuf *Café-de-Paris*** 44
Mit Brösmeli-Blumenkohl & Pommes Allumettes.



Genussmenü

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

Land

entrée

Rubinas Pâté en croûte
Mit Enten-Aprikosenfüllung
mit Wintersalat
an Preiselbeer-Vinaigrette

hors-d'œuvre

Rubinas Ravioli
delikat
mit Rohschinken-Spinat Füllung
an Beurre Noisette & Hinkelstein

plat principal

Gebeiztes Rindskopfbäggli
An Thymian-Jus
Sellerie-Püree, Croûtons,
Federkohl & Randen-Spätzli.

dessert

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

Wasser

entrée

Hausgebeizter Alpenlachs
In Frischkäse-Rüebli Terrine
mit Orange & schwarzem
Knoblauch

hors-d'œuvre

Fisch-Schaumsüppchen
Mit gebratener Lachsforelle, Moule
de Bouchon
& Dill-Öl

plat principal

Filet vom Colin
An Meerrettich-Senfsauce
geröstetem Lauch
& Quinoa-Kartoffel-Galette.

dessert

Tarte Tatin
mit Rubinas Honig-aus-dem
Kreis-6-Glacé

Wald

entrée

Feigen-Ziegenkäse Tarte
Mit Thymian & Honig
mit Nüsslisalat
an Dijon-Senf-Sauce

hors-d'œuvre

Duo vom roten Chicorée
& geröstetem Blumenkohl
auf pikantem Linsengemüse

plat principal

Rande aus dem Ofen
An Roquefort-Jus
Wirsing-Kürbis Gemüse
& Kartoffelstock.

dessert

Mousse à l'orange
Mit Baiserhaube
& mariniertes Blutorange

4-Gang Menü CHF 93

3-Gang Menü CHF 78



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 in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer.

Fleischdeklaration.

Säuli, Kalb, Rind, Mark; Schweiz.
Ente; Frankreich.

Fischdeklaration.

Alpenlachs, Lostalio, Forelle. Schweiz
Muscheln, Bretagne.
Colin, Frankreich.

Allergene und Intoleranzen.

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