

RUBINA

Schweizer Genussküche
mit französischem Flair



RUBINA



Zum Apéro

Das Gedeck



16 / 32

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.
- Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel** 24
In Nussbutter gebraten mit Sauce Hollandaise und Kräuter-Ei Krümmel.

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 Jus, glasierte Frühlingsrüebli und Bärlauch-Risotto.
- Médailles vom Kalb** 56
An Morchel-Sauce, weissem Spargel und hausgemachten Tagliolini.
- Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel** 39
An Hollandaise Sauce, Kräuter-Ei Krümmel und Bärlauch Kartoffeln.
+ fein geschnittener hausgemachter Coppa 48



RUBINA

Genussmenü

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

Seit 13 Jahren beziehen wir unser Spargel direkt
vom Spargelhof der Familie Gisler aus Flaach.

Land

entrée

Kalbsmilken-Spargelragoût
im Blätterteigkissen
& gezupften Kräutern

hors-d'œuvre

Filet vom Gitzi
Poeliert
Auf Erbsli-Risotto
mit Zitrone.

plat principal

Poulet-Suprême
aus dem Alpstein
an Estragon-Sauce mit
Flaacher Spargel
& Kartoffel-Taler.

dessert

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

Wasser

entrée

Bremgarten Forellen-Tatar
Auf Brioche
mit eingelegtem Apfel & Dill

hors-d'œuvre

Weisse Spargel-Schaumsuppe
Mit Lachsroggen
& Kerbelöl.

plat principal

Schweizer Alpenlachs
In Kräuterkruste
auf weissem Spargel
Sauce Hollandaise
& Bärlauch Kartoffeln

dessert

Rubinas Eier-Likör Parfait
Mit eingelegten Quitten
& Schoggi-Brösmeli

Wald

entrée

Rauchige Reisbällchen
Knusprig gebacken
mit Ziegenkäse
und Spinatsalat an Bärlauch-
Vinaigrette

hors-d'œuvre

Weisser Spargel
An Meaux-Senf-Ei Sauce
Mit farbigen Kartoffel-Chips.

plat principal

Ricotta Gnocchi
Mit weissem Spargel
in Nussbutter
Morchel Sauce,
& Belper Knolle.

dessert

Gâteau au fromage blanc
Mit Rhabarber-Kompott

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.
Poulet aus dem Alpstein. Schweiz.
Gitzi; Muotathal.

Fischdeklaration.

Alpenlachs, Lostallo, Forelle. Schweiz

Allergene und Intoleranzen.

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