



# Schweizer Genussküche mit französischem Flair



## 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.

## 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, Tomaten-Fenchel Ragout, Dreierlei von der Zwiebel und Lyoner Kartoffeln.
- Walliser Eringer-Rinds-Tatar ,handverlesen von LUMA'** 46  
Mit Chili-Mayonnaise, Freiland Wachtelei, Oliven-Brot Chips und Pommes Allumettes.
- Rubinas Sommer-Nüdeli mit Stracciatella di Burrata aus dem Waadtland** 37  
Mit konfierter Tomate, Zucchetti- & Rüeblistreifen.
- Fischknusper vom Wildfang Seehecht „Colin de Line“** 44  
Mit Gurken-Kartoffelsalat an Dijon-Senf Vinaigrette  
auf Lattichsalat  mit Cipolotti & Meerrettich Quark.



RUBINA

## Genussmenü

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

Land

entrée

**Thurgauer Öpfelsäuli**  
Fein geschnitten  
An Apfel-Vinaigrette  
Radisli, Meerrettich & Schwarzbrot.

hors-d'œuvre

**Rillettes de poulet rôti**  
Gebacken im Knuspermantel  
auf Rucola, eingelegten Chili-  
Zucchetti & Tomaten-Frischkäse.

plat principal

**Cotelette d'agneau provencale**  
An Rosmarin-Jus  
gebratener Fenchel  
Cassoulet mit Tomaten, Cipolotti  
& jungen Kartoffeln.

dessert

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

Wasser

entrée

**Gurken-Kaltschale**  
Mit rosa Pfeffer  
gebeiztem Alpenlachs &  
eingelegten Zwiebeln.

hors-d'œuvre

**Ricotta-Zitronen Tortelloni**  
An kräftigem Krustentier-Sud  
mit Miesmuscheln  
& Artischocken-Tomaten Ragout.

plat principal

**Filet vom Heilbutt „Flétan“**  
An Sauce Vierge  
mit Kräuter-Zucchetti  
& gebratene Kartoffelscheiben.

dessert

**Sommerbeeren**  
im Mille-Feuille  
mit Vanille-Chantilly.

Wald

entrée

**Tomatensalat**  
aus alten Sorten  
mit geräuchertem Ricotta  
& Oliven-Sablé.

hors-d'œuvre

**Fleur de gourgettes farcies**  
im Knusperteig  
mit Kartoffel-Ricotta Füllung  
auf gebratener Zucchetti,  
Pfefferminz & Zitronenschnee.

plat principal

**Bretonische Artischocke**  
Gefüllt  
Wurzelspinat, Bouche de Chèvre  
& gezupften Kräutern  
auf Ratatouille & Couscous.

dessert

**Clafoutis**  
Mit Aprikosen  
& Rubinas Buttermilch-Honig-  
aus-dem-Kreis-6-Glacé.

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, Lamm, Mark; Schweiz.

**Fischdeklaration.**

Lachs. Schweiz  
Heilbutt. Norwegen  
Muscheln. Frankreich

**Allergene und Intoleranzen.**

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