



RUBINA



Schweizer Genusssküche mit französischem Flair



Zum Apéro

Plättli



18 / 34

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** 42
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** 39
An Jus, Tomaten-Fenchel Ragout, Dreierlei von der Zwiebel und Lyoner Kartoffeln.
- Walliser Eringer-Rinds-Tatar von LUMA** 46
Mit Chili-Mayonnaise, Freiland Wachtelei, Oliven-Brot Chips und Pommes Allumettes.
- Rohschinken-Ravioli** 39
An Salbei-aus-dem-Garten-Butter, Blattspinat und sautiertem Stangensellerie.
- Rubinas Sommer-Nüdeli mit Stracciatella di Burrata aus dem Waadtland** 38
Mit konfiertem Tomate, Zucchetti- & Rüeblistreifen.
- Mais-vom-Kolben Puffer** 38
An Peterli-Sellerie Crème auf gebratener Aubergine, Spinat, Peperoni & Zitronenschnee.
- Fischknusperli vom Schweizer Felchen** 44
An Estragon-aus-dem-Garten Mayonnaise, Lyoner-Kartoffeln und Lattich-Salat.



Genussmenü

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

Land

entrée

Tomaten-Tatar
Mit Alpenspeck
gebackenen Kapern
& Baslikum-Gelée.

hors-d'œuvre

Rohschinken-Ravioli
An Salbei-aus-dem-Garten-Butter
mit sautiertem Stangensellerie.

plat principal

Onglet de boeuf
An Rotwein-Kräuter Butter
Ur-Rüebli aus dem Ofen
& Pommes Pont Neuf.

dessert

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

Wasser

entrée

Kabeljau Carpaccio
Roh mariniert
Mit Limette, Tomate, roter Zwiebel
& Garten-Kräutern.

hors-d'œuvre

Fischknusperli
Vom Felchen
An Estragon-aus-dem-Garten
Mayonnaise & Lattich-Salat.

plat principal

Alpenlachs
An Zitronen-Beurre blanc
mit Kefen
Austern-Brösmeli
& Rubinas breiten Nüdeli.

dessert

Tarte au fromage blanc
Mit Lavendel-Duft
& gebackener Pfirsich.

4-Gang Menü CHF 93
3-Gang Menü CHF 78

Wald

entrée

Melonen-Kaltschale
Mit Ziegenkäse-Praliné
& Aprikosen.

hors-d'œuvre

Mais-vom-Kolben Puffer
An Peterli-Crème
Peperoni
& Zitronenschnee.

plat principal

Auberginen-Röllchen
Mit Bergkäse-Füllung
auf luftiger Brokkoli-Wolke
mit Kichererbsen-Crème.

dessert

Chriesisuppe
Mit Sauerrahm-Glacé
& Hochstamm-Chriesi Kompott.



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.

Fischdeklaration.

Felchen. Schweiz
Alpenlachs. Lostalpo, Schweiz
Kabeljau. Island

Allergene und Intoleranzen.

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