



RUBINA



Schweizer Genussküche mit französischem Flair



Zum Apéro

Plättli



18 / 34

Mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal, hauseingemachtes 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.
- Kürbissuppe** 17
Mit gerösteten Kernen, eingelegtem Kürbis, Kräuteröl und Bouche de Chèvre.

Les plats

-  **Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal** 42
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** 39
An Pilzrahm-Sauce mit farbigen Randen aus dem Ofen & Nussbutter-Kartoffelstock.
- Alpenlachs aus Lostallo mit Kartoffelkruste** 44
An Safran-Beurre Blanc & Mangold.
- Rubinas *Wild aus dem Beerenberg-Ravioli*** 42
An Salbei-aus-dem-Garten-Butter, sautierten Waldpilzen, Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren.
- Rindsfilet-Streifen Stroganoff** 46
Mit Crème Fraîche, eingelegten Champignons & Rubinas hausgemachten Nüdeli.
- Herbstgruss mit delikatem Kürbis-Flan** 39
Würzigem Pilzragout, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl & fluffigen Spätzli.
- Kürbis Puffer** 38
An Peterli-Sellerie Crème auf sautiertem Mangold und gebratenem Mais vom Kolben.



Genussmenü

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

Seit Jahren beziehen wir unser Wild direkt von den Jägern aus dem Jagdgebiet
Buch am Irchel und Muotathal. Wir verarbeiten im Rubina die ganzen Tiere.

Moutathal

entrée

Wild-Terrine

Mit süssem Senf & eingelegtem
Apfel, Feigen & Preiselbeeren.

hors-d'œuvre

Wild-Consommé

Mit Steinpilz-Ravioli
& Wacholder-Geist.

plat principal

Gams-Schnitzel

An Pilzrahm-Sauce
Mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
& fluffige Spätzli.

dessert

Alpkäse Muma Veglia

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

Buch am Irchel

entrée

Hirschleber-Praliné

Mit Haselnuss, beschwipsten
Trauben, Champignons,
Kürbis-Chutney & Brioche.

hors-d'œuvre

Gams-Bolognaise

Mit Rubinas Tagliolini
Hinkelstein und Kapuziner-Pesto.

plat principal

Hirsch-Ragout

an kräftiger Cassis-Sauce
mit Wurzelgemüse
& Bramata-Polenta.

dessert

Apfel

Eingekocht & gebacken
Mit Rubinas Baumnuss-Honig-aus-
dem-Quartier-Glacé.

Wald

entrée

Randen aus dem Ofen

Mit Roquefort, Birne
& Wacholder.

hors-d'œuvre

Pastinaken Duo

Gebacken & Crème
Mit Baumnuss & Pilzen.

plat principal

Rubinas Kürbis-Gnocchi

An Salbei-aus-dem-Garten
Butter, Eierschwämmli, Kürbis,
Kernen-Knusperli & Apfel.

dessert

Marroni Tartelette

Mit Rotwein-Zwetschgen
& geflammtem Baiser.

4-Gang Menü CHF 98

3-Gang Menü CHF 83



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.
Wild; Reh, Wildsau; Buch am Irchel, Beerenberg.
Wild; Gems, Hirsch; Muotathal.

Fischdeklaration.

Alpenlachs. Lostallo, Schweiz

Allergene und Intoleranzen.

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