



RUBINA

Donnerstag, 10. Oktober 2024

MENU DU MARCHÉ

inklusive Salat oder Suppe

Rubinas Kalbfleisch-Ravioli 29

An Salbei-Butter mit Kürbis, Wirsing, Pilz und Hinkelstein

Pochiertes Ei, vegetarisch

Mit sautiertem Spinat, Belper-Knolle im Nussbutter-Kartoffelstock 26

Ragout von der Forelle im Blätterteig-Nestli 32

An Dillrahm-Sauce mit Kräutern, Rande aus dem Ofen und Pastinake

BUSINESS LUNCH

Nüsslisalat mit Ei an Buttermilch-Dressing

Gams-aus-dem-Muotathal Bolognaise

Mit Kapuzinerkresse-Pesto und Hinkelstein-Käse 46



RUBINAS SPEZIALITÄT seit 14 Jahren

Paniertes Säuli-Kotelette aus dem Muotathal 42

Mit Greyerzerfüllung, farbigem Gemüse und feinen Nüdeli

GENUSSTELLER

Rubinas hausgemachte Wildsau-Wurst ❤️ 36

An Chriesi-Sauce mit Wurzelgemüse, Rosenkohl und Kürbis-Spätzli.

Kürbis-Puffer 38

An Peterli-Sellerie Crème auf Mangold und gebratenem Mais

KLASSIKER

Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb 39

An Pilz-Rahmsauce mit Randen aus dem Ofen und Kartoffelstock



HAUS-APÉRO

Rubinas Spritz, hausgemacht aus Rubinas Garten 14.5

APÉRO 0.0%

Rubinas SpritzOhni, hausgemacht aus Rubinas Garten 14.5

ESSENSBEGLEITER 0.0%

SansBulle, Tröpfel, Mammern. 8.5

Unreif geernteter Regent Traubensaft bilden die Basis.
Dazu Haskap- und Aroniabeeren.

WEISSWEIN

Spätlese. Familie Zahner 9.5

Corbière Blanc. Domaine des Deux Clés. 12.5

Riesling. Spioenkop, Elgin 12

ROTWEIN

Humagne Rouge, Familie Bayard, Varen, Wallis 9.5

Plein Grès, Assemblage Südfrankreich 12.5

Cabernet Franc, My Wine, Franschhoek 14.5

Deklaration. Säuli, Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Mark, Wild, Schweiz. Forelle; Italien.

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

Jugendschutz. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-jährige.

Spirituenen & Apéritifs an unter 18-jährige. Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.