



Schweizer Genussküche mit französischem Flair

Zum Apéro

Plättli

Mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken aus dem Muotathal, hauseingemachtes Gemüse & Beurre salé.

18 / 34

Les entrées



Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine.

14



Markbein (Dauert 20 Minuten)

Mit Kräuterkruste provençale.

17

Kürbissuppe

Mit gerösteten Kernen, eingelegtem Kürbis, Kräuteröl und Bouche de Chèvre.

17

Les plats



Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal

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.

42



Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb

An Pilzrahm-Sauce mit farbigen Randen aus dem Ofen & Nussbutter-Kartoffelstock.

39

Rubinas *Wild aus dem Muotathal-Ravioli*

An Salbei-aus-dem-Garten-Butter, sautierten Waldpilzen, Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren.

42

Rindsfilet-Streifen Stroganoff

Mit Crème Fraîche, eingelegten Champignons & Rubinas hausgemachten Nüdeli.

46

Herbstgruss mit delikatem Kürbis-Flan

Würzigem Pilzragout, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl & fluffigen Spätzli.

39





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.

Land	Wasser	Wald
entrée	entrée	entrée
Hirschleber-Praliné Mit Haselnuss, beschwipsten Trauben, Champignons, Kürbis-Chutney & Brioche.	Rubinas Alpenlachs Hausgebeizt mit Dill & Rande Dijon-Vinaigrette & Schwarzbrot.	Freiland-Nüsslisalat An Kartoffel-Dressing Mit Kürbis, Kräutern & Sultaninen.
hors-d'œuvre	hors-d'œuvre	hors-d'œuvre
Gezupftes Wildschein im Cannelloni geschmorter Chicorée & Blutorangen-Jus.	Ravioli Mit Liebstöckel-Ricotta Füllung Lachsforellen-Rogen & Spinat.	Sellerie Gebacken Mit Birne, Baumnuss & Eierschwämmli an Wurzel-Jus.
plat principal	plat principal	plat principal
Cordon-bleu vom Wildsäuli mit Alpenspeck & Tommes Fleurette Blumenkohl & Romanesco mit Brösmeli und fluffigen Spätzli.	Bremgartner Saibling Filet Crémiges Lauch-Pilz-Ragout Kräuterseitling & Pommes Dauphine.	Spitzkohl Gebraten Mit Kürbis, Wirsing, Preiselbeeren, Hinkelstein & sämigem Buchweizen-Risotto.
dessert	dessert	dessert
Bergkäse Muma Veglia Von der Chascharia Val Müstair mit Rubinas Nuss-Früchtebrot & Feigensenf	Birnen-Strudel an Feigensauce mit Rubinas Roquefort-Glacé	Marroni-Parfait Mit Quittenkompott im Sternanis Sud & Schoggi-Nuss Guetzli

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
Saibling, Bremgarten, Schweiz

Allergene und Intoleranzen.

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