



RUBINA



Schweizer Genussküche mit französischem Flair

Zum Apéro

Plättli

18 / 34

Mit Frischkäse Pâté, Landrauschschinken 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.

Steinpilz-Crème Suppe

18

Mit karamelisierter Zwiebel, Kräuter-Croûtons, Speck & Hinkelstein.

Les plats



Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal

44

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

49

An Morchel-Rahmsauce
mit Randen aus dem Ofen, knusprigem Federkohl und Kartoffelstock mit Beurre Noisette.

Kalbshohrücken-Steak

54

An Trüffel-Jus
Mit farbigem Rüepli und fluffigen Spätzli.

Rubinas Rohschinken-Ravioli

39

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

Schweizer Schlössli-Shrimps

46

An Blutorangen-Beurre Blanc mit Mangold und Rubinas Nüdeli.

Rubinas Raviolo *Gelbes-vom-Ei-&-Ricotta*

39

An Nussbutter mit Winterspinat, handgezapften Kräutern und Hinkelstein.
+ Trüffel-Butter

47





RUBINA

Genussmenü



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



Land

entrée

Pâté aux croûtes de lapin
Mit handverlesenen Kräutern
und Apfel-Chutney.

hors-d'œuvre



Wasser

entrée

Terrine de poisson
Mit Zander & Lachsforelle
im Randen-Mantel
mit Meerrettich aus dem Garten.

hors-d'œuvre



Wald

entrée

Bergkäse-Praliné
Im Baumnuss-Mantel
Mit Quitte & Rotkraut-Salat.

hors-d'œuvre

Ravioli al Brasato
Tessiner Brasato gezupft
an Butter-Jus mit Salbei aus dem
Garten Brösmeli.

plat principal

Schweizer-Shrimps
An Weisswein-Sauce
mit Mandarinen-Essenz
Mangold & Knusperreis.

plat principal

Wachweiches Ei
Auf sämigem Lauch-Ragout
Pommes Dauphine
& Belper Knolle.

plat principal

Suprême & Sot-l'y-laisse
Wachtel & Poulet Rückenfilet
an schwarzem Johannisbeer Jus,
gelbe Rande, Eierschwämmli
& Marroni mit Pomme Anna.

dessert

Choucroute de la mer
Mit Moules de Bouchot,
Kabeljau & Lachs
an Änis-Dill Sauce
Rubinas Sauerkraut
& Salzkartoffeln.

dessert

Kartoffel Gnocchi
Gefüllt
Mit Roquefort & Nuss
Selleriecrème, Austernpilz
Butternuss-Kürbis, & Wurzeljus.

dessert

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



Tarte tatin
Der Klassiker
mit Lebkuchen-Glacé

4-Gang Menü CHF 98
3-Gang Menü CHF 87



Tarte mousse au chocolat
Mit im Sommer 2024
hauseingemachten Aprikosen





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, Poulet, Mark; Schweiz.
Wachtel, Frankreich.
Hase, Ungarn.

Fischdeklaration.

Shrimp, St. Margrethen, Schweiz.
Forelle, Bremgarten-Schweiz.
Moules de Bouchon, Frankreich.
Kabeljau, Island.
Lachs, Norwegen.
Zander, Estland.

Allergene und Intoleranzen.

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