



RUBINA



Schweizer Genussküche mit französischem Flair

Zum Apéro

Plättli

Mit Frischkäse Pâté, Landrauschschinken 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

Apfel-Marroni Suppe

Mit eingelegtem Apfel, Speckstreifen, Haselnuss & Crème Fraîche.

16

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.

44



Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb

An Pommery-Senf Sauce

Ur-Rüebli aus dem Ofen und Kartoffelstock mit Beurre Noisette.

44

Kalbshohrücken-Steak

An Trüffel-Jus

Mit farbigem Rüebli und fluffigen Spätzli.

54

Rubinas Saibling-Ravioli

An Blutorangen-Beurre Blanc mit Lauch und gezupften Kräutern.

39

Blumenkohl

An Trüffel-Aioli mit knuspriger Zwiebel & eingelegten Sultaninen.

39

Rubinas Januar-Special – Moules & Frites

Mit Pastis, Knoblauch, frischen Kräutern & Pommes Allumettes.

39





Genussmenü

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

Land

entrée

Kalbsleber-Praliné
Im gerösteten Haselnuss-Mantel
Mit Preiselbeer-Vinaigrette
& Freiland-Nüsslisalat.

hors-d'œuvre

Soupe à l'onion
überbackenen
mit Greyerzer-Tartine.

plat principal

Onglet vom Kalb
An Sauce Café de Paris
Blumenkohl mit Kräuter-Brösmeli
& Pomme Anna.

dessert

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

Wasser

entrée

**Tatar von der
Bremgartner Lachsforelle**
Mit Brioche, Apfel, Meerrettich
& eingelegten roten Zwiebeln.

hors-d'œuvre

Moules de Bouchot
An Sauce Roquefort
mit Peterli.

plat principal

Schweizer Alpen Zander
An Blutorangen-Beurre Blanc
Mit Kartoffel-Gemüse Kruste
& Winterspinat.

dessert

Fondant au Chocolat
Mit eingelegten Johannisbeeren
& Sorbetto-Sauerrahm Glacé.

Wald

entrée

Rohkost-Salat
Mit Endivien, Rotkabis,
Orange & Rosenkohl
an fruchtiger Vinaigrette.

hors-d'œuvre

Blumenkohl
An Trüffel-Aioli
mit knuspriger Zwiebel
& eingelegten Sultaninen.

plat principal

Randen-Quinoa Puffer
Auf Selleriecrème, mit Mangold,
Butternusskürbis, Pilzen
& pochierter Birne.

dessert

Riz au lait
Mit Apfel-Ragout und
Haselnuss-Streusel.

4-Gang Menü CHF 91

3-Gang Menü CHF 77



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.

Zander, Schweiz.
Lachsforelle, Bremgarten-Schweiz.
Moules de Bouchon, Frankreich.
Saibling, Island.

Allergene und Intoleranzen.

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