



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

Pastinaken-Crème Suppe

Mit Lauch, Speckstreifen, Haselnuss & Peterli-Öl.

15

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 Champignons-Rahm Sauce mit sautiertem Wirsing und Spätzli.

44

Schwarzwurzeln

An cremiger Zitrus-Sauce mit Rubinas feinen Nüdeli und gezupften Kräutern.

36





Genussmenü

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

Land

entrée

Alpensäuli-Schulterbraten

Dünn aufgeschnitten
An Meaux-Honig Vinaigrette
Kabissalat mit Kümmel
& Hinkelstein.

hors-d'œuvre

Rubinas Ravioli IGP

Sausisson-Vaudois & Sauerkraut
an Butter-Jus.

plat principal

Pot-au-Feu vom Rindstafelspitz

Mit Wurzelgemüse, Apfel, frisch
geraffeltem Meerrettich,
Salzkartoffeln & Peterli-Pesto.

dessert

Bergkäse Muma Veglia

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

Wasser

entrée

Terrine

vom Schweizer Alpenlachs
mit fermentiertem Knoblauch,
eingelegten Zwiebeln
& Kresse.

hors-d'œuvre

Soupe de poisson safranné

Mit Schweizer Hecht & Saibling
mit Gemüse-Streifen.

plat principal

Filet vom Kabeljau

an Rotwein-Essenz
mit Winterspinat, Mangold
& Kartoffelstock.

dessert

Paris Brest

Französischer Dessert-Klassiker
mit Haselnuss-Crème.

Wald

entrée

Randen-Tatar

Mit eingelegtem Apfel,
Brioche, Portulak
& Meerrettich.

hors-d'œuvre

Schwarzwurzel

An cremiger-Zitrus Sauce
& Rubinas Nüdeli.

plat principal

Vegi-Wellington

Mit Spinat, Marroni, Pilzen,
Rüebli & Rande
auf Wirsing à la Crème.

dessert

Parfait-Glacé Grand Marnier

mit Tarocco-Orangenfilets
& biscuite du chocolat.

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.

Fischdeklaration.

Hecht, Saibling, Schweiz.
Lostallo, Alpenlachs, Schweiz.
Kabeljau, Norwegen.

Allergene und Intoleranzen.

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