



RUBINA



Schweizer Genussküche mit französischem Flair

Zum Apéro

Plättli

18 / 34

Mit Frischkäse Pâté, Landrauchschinken 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.

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

44

An Champignon-Rahm Sauce mit sautiertem Wirsing und Dinkel-Spätzli.

Gefüllte Kartoffel-Gnocchi

39

Mit Pilz-Nussfüllung mit gebratenem Winterspargel an Vinaigrette & Kräutersalat.

Saiblings-Ravioli - delikat

42

An Schalotten-Dill Sauce mit Rauchlachs-Streifen & gehobeltem Champignon.

Rinds-Entrecôte 200 Gramm überbacken mit Café-de-Paris

48

Mit Stangenbrokkoli und Frühlings-Bratkartoffeln.





RUBINA

Genussmenü

Genusstasche
für Ostern
zu bestellen
bis 14. April

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

Land

entrée

Terrine vom Milch-Gitzi
Mit Rauchspeck, Mandel-Krokant,
Trio von der Conférence-Birne,
Sanddorn & Wildkräutern.

hors-d'œuvre

Consommé
Vom Gitzi aus dem Muotathal
mit Majoran-Eierstick & Steinpilz.

plat principal

Duo vom Gitzi
Rosa & geschmort
An Jus von eingelegten
Johannisbeeren
Rüebli, Radisli, Kohlräbli
& sämige Bramata Polenta.

dessert

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

Wasser

entrée

Gebeizter Alpenzander
Mit Grumolo-Salat
an Zitronen-Vinaigrette
mit Bärlauch-Pesto.

hors-d'œuvre

Schweizer Schlössli Shrimps
Auf Rubinas feinen Nüdeli
an Sauce Rouille & Kerbel.

plat principal

Filet Seehecht
An Meaux-Senf Sauce
mit Austerseitlingen,
geflämmter Lauchroulade
& Kartoffelstock.

dessert

Paris Crumble
Französischer Dessert-Klassiker
Mit Chicorée & Hafer-Streusel.
(Dauert 15 Minuten)

4-Gang Menü CHF 91
3-Gang Menü CHF 77

Wald

entrée

Kopfsalat
An Kräuter-Apfel Vinaigrette
mit Radisli, Kerbel, Blüten
& gehobeltem Champignon.

hors-d'œuvre

Buchweizen-Waffel
mit pochierem Ei auf gerösteter
Rüebli-Crème & Brunnenkresse.

plat principal

Erbsen-Ricotta Ravioli
An Zitronen-Butter
mit gebratenen Morcheln,
Erbsli & Gruyère.

dessert

Crème Brûlée
mit Birnen-Ragout
& dunklem Schoggi-Glacé.



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. Schweiz.
Alpenzander. Schweiz.
Schlössli Shrimp. Schweiz
Saibling. Island.

Brot.

Zürich-Dietikon

Allergene und Intoleranzen.

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