



RUBINA





Swiss Fine Dining with french inspiration

With the Apéro & Cocktail

The “Gedeck“ 18/34
With cream cheese terrine, dried ham from the Muotathal Valley,
salted butter and fermented vegetables

Les entrées

-  **Rubina Salad** 14
Leafy greens with herbs, seed granola and warm goat cheese crostini.
-  **Bone Marrow** (will take 20min to prepare) 17
With fleur de sel, chives and crispy bread.
- Soup du jour** 14
Seasonal soup of the day.

Les plats

-  **Daniel’s breaded, pan fried Pork Chop, 300gr / 10.5 oz** 44
Tribute to my father – Daniel Eggli
who celebrates the pan fried breaded pork chop by every occasion.
Stuffed with Greyerzer cheese, fresh vegetables & Tagliolini.
-  **Rubinas Veal Meatloaf Muffin** 49
With morel cream sauce
With glazed carrots and mashed potatoes with beurre noisette.
- Braised leeks**
Tarragon from the garden vinaigrette with potato pearls and porcini mushroom velouté. 39
- Moules et frites - Rubina's January special** 39
With white wine cream sauce, with garlic, fresh herbs and French fries allumettes.
- Saddle of venison from the Muotathal – whole animal processing** 54
Wild chocolate sauce with baked apple, apple sauerkraut and Rubina's fluffy spaetzli.



RUBINA

Genussmenü

Sie können Ihr Menü gerne «crossover» zusammenstellen
oder einzelne Gerichte «à la Carte» bestellen.

Seit Jahren beziehen wir unser Wild direkt von den Jägern aus dem Jagdgebiet
Muotathal & Poschiavo. Wir verarbeiten im Rubina die ganzen Tiere.

Land

entrée

Home-dried deer breast
With Wintersalade.

hors-d'œuvre

Ravioli
With raw ham.

plat principal

Braised veal shank
With carrots & polenta.

dessert

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

Wasser

entrée

Lamb's lettuce salad
With beetroot of cumin
& crayfish croutons.

hors-d'œuvre

Moules de bouchot
With white sauce with chorizo.

plat principal

Salmon trout fillet
To saffron beurre
Braised chicory & lentils.

dessert

Baba au Grand Marnier
With orange
& whipped cream.

Wald

entrée

Raw vegetable salad
Of fruity dressing.

hors-d'œuvre

Braised leeks
With tarragon, potatoe pearles
& porcini mushroom velouté.

plat principal

Gratinated veg-wrap
Filled with chickpeas & ricotta
Pear & carrot cream.

dessert

Parfait ice cream
With honey, date puree &
chocolate crumble.

4-Gang Menü CHF 97

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, Rind, Kalb, Mark; Schweiz.
Chorizo; Spanien.
Wild; Muotathal, Schweiz.

Fischdeklaration.

Flusskrebs. Dänemark.
Lachs, Schweiz
Miesmuscheln; Frankreich, Holland.

Brot & Pommes.

Zürich.

Pommes Allumettes, aus Schweizer Kartoffeln vom Kadi.

Allergene und Intoleranzen.

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