

Rubina

Schweizer Genussküche
mit französischem Flair



Rubina



Zum Apéro

Das Gedeck



18 / 34

Mit Frischkäse Pâté, Landrauschschinken aus dem Muotathal, eingemachtes Gemüse & Beurre salé.

Les entrées

-  **Rubina Glücks-Salat** 14
Blattsalat mit Kräutern, Rubinas geröstete Kernen Mischung & chèvre chaud Tartine.
-  **Markbein** (Dauert 20 Minuten) 17
Mit Fleur de Sel, gezupfte Kräuter und Knusperbrot.
- Soup du Jour** 14
Saisonale Tagessuppe nach Laune unseres Küchenchefs.

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.
Mit Greyerzer-Füllung, Gemüse, Rubinas feine Nüdeli und Zitrone.
-  **Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb** 49
An Morchel-Rahmsauce
mit glasierten Rüeblli und Kartoffelstock mit Beurre Noisette.
- Liebevoll gefaltete Ravioli** 39
Gefüllt mit Oxenschwanz & Gemüse an Salbeibutter.
- Marroni-Gnocchi, vegetarisch** 38
An Orangensauce mit Wurzelgemüse und Dörrbirne.



Genussmenü

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

Land	Wasser	Wald
entrée	entrée	Entrée
Kalbszunge Fein geschnitten mit Speck & Champignon auf Freiland-Nüsslisalat.	Geflämmter Alpenlachs Mariniert mit Änis Fenchel-Orangensalat & fermentierter Knobli-Mayo.	Randenmousse Mit Ziegenfrischkäse Rande & Baumnuss, Mesclun-Salat & Essiggürkli.
hors-d'œuvre	hors-d'œuvre	hors-d'œuvre
Soupe à l' Onion Der Klassiker mit Rinds-Bouillon & Gruyère-Toast.	Schweizer Crevette an Beurre Blanc au Cognac auf Sauerkraut.	Quiche mit Scharzwurzel & AOP Gruyère mit Brunnenkresse.
plat principal	plat principal	plat principal
Konfierter Kaninchenschenkel An Dijon-Senfsauce Mit Dörr-Stangenbohnen mit Speck & Kartoffelstock.	Seeteufel-Médaille Auf weissem Bohnen-Cassoulet à la Provençal Kräuter mit Rüebli & Pomme Parisienne .	Gebratener Spitzkohl Mit eingemachten Walliser Aprikosen & Potzi-Birne im Couscous.
dessert	dessert	dessert
Alpkäse Muma Veglia Von der Chascharia Val Müstair mit Rubinas Nuss-Früchtebrot & Feigensenf.	Grosis' Gebrannte Crème So wie früher mit Blüten-Sablé.	Torta di Pane Tessiner-Kuchen mit Feigencreme & Crème Double.

4-Gang Menü CHF 99

3-Gang Menü CHF 86



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, Kaninchen, Mark; Schweiz.

Fischdeklaration.

Crevette, Schweiz
Alpenlachs, Schweiz
Seeteufel, Island/Frankreich.

Brot.

Zürich.

Allergene und Intoleranzen.

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