



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 16
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.

The queen of vegetables – white Flaach asparagus 26
Fried in nut butter with hollandaise sauce & herb-egg crumbs.

Les plats

 Daniel's breaded, pan fried Pork Chop, 300gr / 10.5 oz 44
Tribute to my father – Daniel Egli
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.

Veal medallions 53
With morel sauce, white asparagus and homemade tagliolini.

Swiss Alpine salmon with herb crust 48
White Flaach asparagus with hollandaise sauce and potato gnocchi.

The queen of vegetables – white Flaach asparagus 42
With hollandaise sauce, herbed egg crumbles and wild garlic potatoes.
With finely sliced farmer's ham. + 7



Genussmenü

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

Land

entrée

Milk goat
Finely sliced with
herb salad & apple.

hors-d'œuvre

Veal sweetbread
And asparagus ragout.

plat principal

Roast milk goat
Braised in thyme with turnip,
radish & polenta.

dessert

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

Wasser

entrée

Alpine Salmon
Marinated
With asparagus salad in lemon
vinaigrette.

hors-d'œuvre

White asparagus soup
With poached fish quenelle
& mint pesto.

plat principal

Perch fillets
In roasted almond butter with
green asparagus
& asparagus-potato mash.

dessert

Carrot cake
With egnog cream.

4-Gang Menü CHF 99
3-Gang Menü CHF 86

Wald

entrée

Spinach omelette
With gruyère
Carrots & radishes.

hors-d'œuvre

Ricotta Ravioli
In Lemon Butter with peas &
asparagus.

plat principal

Asparagus Duo
With baby spinach, cured egg
yolk, morels, belper knolle
cheese & spelt risotto.

dessert

Elderflower parfait
With rhubarb & nettle crumble.



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, Lamm, Mark; Schweiz.
Gitzi; Muotathal.

Fischdeklaration.

Alpenlachs, Lostalio, Hecht, Saibling, Lachsforelle, Egli. Schweiz
Seeteufel. Frankreich/Island

Allergene und Intoleranzen.

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