

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 16  
Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & 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.

Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel 26  
In Nussbutter gebraten mit Sauce Hollandaise & Kräuter-Ei Krümmel.

## Les plats

 Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal 44  
Hommage an meinen Papi – Daniel Eggli, 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 Rüeblü und Kartoffelstock mit Beurre Noisette.

Médailles vom Kalbsfischli 53  
An Morchel-Sauce, weissem Spargel und hausgemachten Tagliolini.

Schweizer Alpenlachs mit Kräuter-Kruste 48  
Weissem Flaacher Spargel an Sauce Hollandaise & Kartoffel-Gnocchi.

Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel 42  
An Sauce Hollandaise, Kräuter-Ei Krümmel und Bärlauch-Kartoffeln.  
Mit fein geschnittenem Bauernschinken. +7



RUBINA

## Genussmenü

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

Seit 15 Jahren beziehen wir unser Spargel direkt  
vom Spargelhof der Familie Gisler aus Flaach.

Land

entrée

**Mouttaler Milch-Gitzi**  
In dünnen Scheiben  
Mit Kräutersalat & Apfel.

hors-d'œuvre

**Kalbsmilken-Spargelragoût**  
im Blätterteig.

plat principal

**Gitzi-Rollbraten**  
Im Thymian geschmort  
Mit glasierter Mairübe & Radiesli  
& Bramata-Polenta.

dessert

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

Wasser

entrée

**Gebeizter Alpenlachs**  
Mit farbigem Spargelsalat  
an Zitronen-Vinaigrette.

hors-d'œuvre

**Weisse Spargel-Suppe**  
mit pochiertem  
Fisch-Quenelle  
& Pesto à la Menthe.

plat principal

**Frutiger Eglifilets**  
An gerösteter Mandelbutter  
mit gebratenen grünen Spargeln  
& Spargel-Kartoffelstock.

dessert

**Rüebli-Chüechli**  
Der Klassiker  
mit Eierlikör-Crème

Wald

entrée

**Spinat-Omelette**  
Mit Greyerzer  
Rüebli & Radiesli.

hors-d'œuvre

**Ricotta-Ravioli**  
an Zitronen-Butter  
mit Erbsli & Spargeln.

plat principal

**Spargel-Duo**  
Mit Jung-Spinat, gebeiztem Eigelb  
Morcheln, Belper Knolle  
& Dinkel-Risotto.

dessert

**Holunderblüten Parfait**  
Mit Rhabarber  
& Brennessel-Brösmeli

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, 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.