



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.

Perch fillets 47
In roasted almond butter with green asparagus & asparagus-potato mash.

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	Wasser	Wald
entrée	entrée	entrée
•	•	•
Morel terrine On leek salad.	Alpine Salmon pickled With asparagus salad.	Cream cheese praline With mesclum salad.
•	•	•
hors-d'œuvre	hors-d'œuvre	hors-d'œuvre
•	•	•
Beef Ravioli With green asparagus.	Crab noodles With celery.	Asparagus Risotto
•	•	•
plat principal	plat principal	plat principal
•	•	•
Veal stew With fried morels, peas, carrots & spaetzli.	Char fillet Beurre blanc, braised fennel & mashed potatoes.	Asparagus Duo With baby spinach, cured egg yolk, morels, belper knolle cheese & spelt risotto.
•	•	•
dessert	dessert	dessert
•	•	•
Alpkäse Muma Veglia Von der Chascharia Val Müstair mit Rubinas Nuss-Früchtebrot & Feigensenf	Raspbeery dessert With bisquit & strawberries.	Elderflower parfait With rhubarb & nettle crumble.
•	•	•
	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, Rind, Mark; Schweiz.

Fischdeklaration.

Alpenlachs, Egli. Schweiz

Saibling. Schweiz/Island

Brot.

Zürich

Allergene und Intoleranzen.

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