

Rubina

Schweizer Genussküche
mit französischem Flair



Rubina

Zum Apéro

Das Gedeck

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

18 / 34

Les entrées



Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen-Granola & chèvre chaud Tartine.

16



Markbein (Dauert 20 Minuten)

Mit Fleur de Sel, gezupfte Kräuter und Knusperbrot.

17

Soup du Jour

Saisonale Tagessuppe nach Laune unseres Küchenchefs.

14

Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel

In Nussbutter gebraten mit Sauce Hollandaise & Kräuter-Ei Krümmel.

26

Les plats



Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal

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.

+ auf Wunsch mit Flaacher Spargeln

44

+ 7



Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb

An Morchel-Rahmsauce

mit glasierten Rüeblli und Kartoffelstock mit Beurre Noisette.

49

Médailles vom Kalbsfischli

An Morchel-Sauce, weissem Spargel und hausgemachten Tagliolini.

53

Eglifilets Valperca an gerösteter Mandelbutter

Mit gebratenen grünen Spargeln & Spargel-Kartoffelstock.

47

Die Königin der Gemüse – weisser Flaacher Spargel

An Sauce Hollandaise, Kräuter-Ei Krümmel und Petersilien-Kartoffeln.

Mit fein geschnittenem Bauernschinken.

42

+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

Morchel-Terrine

Auf lauwarmem Lauch-Salat
mit Rhabarber, Erbsli & Estragon.

hors-d'œuvre

Ravioli vom Rindskopfbäggli

Mit grünen Spargeln
& Hinkelstein.

plat principal

Blanquette de veau

Mit gebratenen Morcheln
Kohlräbli, Erbsli, Bundrüebli
& Brennessel-Spätzli.

dessert

Alpkäse Muma Veglia

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

Wasser

entrée

Gebeizter Alpenlachs

Mit Spargelsalat
an Zitronen-
Pfefferminz-Pesto.

hors-d'œuvre

Krabben-Nüdeli

An Hummer-Bisque
mit Stangensellerie & Zucchetti.

plat principal

Saibling-Filet

An Beurre Blanc & Zitronen-
Melisse aus dem Garten
geschmorter Fenchel
& Kartoffelstock.

dessert

Luftiges Himbeer-Dessert

Mit Bisquit & Erdbeerli

Wald

entrée

Frischkäse-Praliné

Mit Mesclun-Salat
Brunnenkresse & Beerli
an Kürbiskern-Dressing.

hors-d'œuvre

Spargel-Risotto

mit gereiftem Parmesan.

plat principal

Spargel-Duo

Mit Jung-Spinat,
gebeiztem Eigelb
Morcheln, Belper Knolle
& Dinkel.

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, 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.