

## Menu du marché

Montag, 11. Mai 2026

inklusive Salat oder Suppe

**Ricotta Spinat Ravioli, vegetarisch** 28

An Zitronenmelisse aus dem Garten-Butter und Jungspinat

**Filet von der Bremgartner Lachsforelle** 32

An Beurre Blanc mit Riesling-Kraut und Safrankartoffeln

### Genussmenü

#### Frühlingssalat

Mit Jungspinat, Champignons und knusprigem Alpenspeck

\*\*\*

#### Gezupfte Rehhaxe aus dem Muotathal

Mit grünem Spargel, Erbsen und Zitronen-Spätzli.

46

### Les entrées

**Rubina Glücks-Salat mit Chèvre chaud Tartine** 16

Blattsalat mit Kräutern & Rubinas geröstete Kernen Mischung.

**Markbein** (Dauert 20 Minuten) 17

Mit Fleur de Sel, Schnittlauch und Knusperbrot.

### Les plats

 **Paniertes Säuli-Kotelette - Rubinas Spezialität seit 16 Jahren** 44

Mit Greyerzerfüllung, Gemüse und feinen Nüdeli.

**Weisser Flaacher Spargel, vegetarisch** 42

An Sauce Hollandaise, Kräuter-Ei-Krümme & Bärlauch-Kartoffeln

Mit fein geschnittenem Bauernschinken +7

**Hackbraten-Muffin vom Kalb - unser Klassiker** 49

An Morchelsauce mit Rübli und Kartoffelstock mit Beurre Noisette.

**Schweizer Alpenlachs mit Kräuterkruste** 48

Weissem Flaacher Spargel an Sauce Hollandaise & Kartoffel-Gnocchi.

### Les Desserts

**Rubinas Café glacé - Vanille Glacé mit Espresso** 12



## APÉRO 0.0%

**Rubinas SpritzOhni**, hausgemacht aus Rubinas Garten 14.5

## Essensbegleiter 0.0%

**Weiss - Raisin Sparkling.** Sauvignon Blanc Vignobles Villebois, Loire. 10

**Broger-ohne, Michael Broger, Weinbau Ottoberg.** 11

Unreif geernteter Garanoir Traubensaft bilden die Basis.

Dazu Kräuter und Gemüse aus Broger's und Nachbar's Garten.

## Haus-APÉRO

**Rubinas Spritz**, hausgemacht aus Rubinas Garten 14.5

## WEISSWEIN

**Der Spritzige.** Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Savagnin, Bio. Bergerac 9.5

**Der Liebling.** Chardonnay, Mont Rochelle Vineyard. Eigenimport Südafrika 10.5

**Der Elegante.** Weissburgunder, Barrique, Zahner, Truttikon 11

## ROTWEIN

**Der Würzige.** Gamay, Les Rappes, Wallis 9.5

**Der Fruchtige.** Grenache, Le Clos Caillou, Côtes du Rhône 12

**Unser Hauswein.** Pinotage 1900, Spioenkop, Elgin 12.5

**Deklaration.** Reh, Säuli, Rind, Kalb, Poulet, Lamm, Mark, Schweiz. Lachs, Forelle; Schweiz. Brot: Zürich-Dietikon.

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

**Jugendschutz.** Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-jährige. Spirituosen & Apéritifs an unter 18-jährige. Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.