



RUBINA

Schweizer Genussküche
mit französischem Akzent




Zum Apéro

- Das Gedeck** 15
Mit Frisch- & Ziegenkäse Pâté, Landrauschschinken aus dem Muotathal, eingemachtes Gemüse & Beurre salé.

Les entrées

-  **Rubina Glücks-Salat in der Schüssel** 13
Blattsalat mit Kräutern, gerösteten Kernen & chèvre chaud Tartine.
-  **Markbein Schlemmer-Variation** (Dauert 15 Minuten) 17
Mit Kräuterkruste provençale.
- Heu-Suppe** 14
Mit Lauch und Quitten-Crème.

Les plats

-  **Daniels paniertes Schweinskotelette aus dem Muotathal** 35
Hommage an meinen Papi – Daniel Egli, der das panierte Säuli-Kotelette selber kochte und als Festessen bei unserer Familie zur Tradition machte. 300 Gramm, mit Greyerzer-Füllung, Gemüse & Tagliolini.
-  **Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb** 36
An Kartoffel-Lauch Gemüse und Balsamico-Apfel.
-  **Maiskolben-Puffer** 33
Mit Duo vom Sellerie und Herbsttrompeten.
- Schweizer Alpen-Lachs** 42
An Rotkohl-Sud mit Federkohl und Topinambur.



Genussmenü

Hirsch

entrée

Wild-Consommé
Mit Café und
Quark-Pilzkissen

hors-d'œuvre

Rubinas Hirsch-Tätschli
Mit Randen & Topinambur
auf Sauerkraut

plat principal

Pfeffer vom Hirsch
Aus dem Muotatal
mit fluffigen Spätzli, Rotkraut
Marroni, Apfel & Holunder.

dessert

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

Wild

entrée

Nüsslialat Jäger
Mit geflammtem Hirsch-Carpaccio
Trauben und Hinkelstein

hors-d'œuvre

Hirsch-Ragout
Breite Nüdeli
& Liebstöckel-Pesto

plat principal

Wildsäuli-Roulade
Aus dem Beerenberg-Winterthur
mit Pilz-Weinbeerli-Speck Füllung
Marroni-Quenelle & Rosenkohl.

dessert

Marroni-Tartelette
Mit marinierten Trauben
& geflammtem Baiser.

Wald

entrée

Randen-Carpaccio
Mit Maluns
und Jersey-Blue-Crème

hors-d'œuvre

Kürbis-Gnocchi
An geräucherter Mandelsauce
mit Federkohl & Birne

plat principal

Arc-en-ciel en croûte
Rubina Style
vom Vegi-Wellington
auf Wirsing à la Crème.

dessert

Crème Brûlée
Mit Zwetschgen.

4-Gang Menü
CHF 87

3-Gang Menü
CHF 73

Fleischdeklaration.

Hirsch: Muotatal
Wildsäuli: Beerenberg bei Winterthur
Säuli, Mark. Schweiz.

Fischdeklaration.

Lachs. Lostallo, Misox, Schweiz.

Allergene und Intoleranzen.

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