



RUBINA

Schweizer Genussküche
mit französischem Akzent




Zum Apéro

- Das Gedeck** 15
Mit Frisch- & Ziegenkäse Pâté, Landrauchschinken 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.
- Mais-Suppe** 14
Mit Peterlicrème und Popcorn.

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.
- Rinds-Entrecôte Café de Paris** 44
Mit Wurzelgemüse aus dem Ofen und Pommes Pont-Neuf.



Genussmenü

Wasser

entrée

Pulposalat
Mit Fenchel, Orange
& Basilikum

hors-d'œuvre

Hecht-Gnocchi Parisienne
An Crèmeux de persil
& sautierte Herbsttrompeten

plat principal

Lachsforelle mi-cuit
an Thymian-Schaum
mit grünen & roten Linsen
& Zweierlei Randen.

dessert

Clafoutis
Mit Mirabellen & Vanille Glacé

Land

entrée

Rohschinken-Mousse
An Baumnuss-Vinaigrette
Cicorino Rosso,
Feigen & Brotchips

hors-d'œuvre

Rindfleisch-Rolle
knusprig
mit Sellerie & Brombeeren

plat principal

Lamm confit
Auberginen-Kaviar an Balsamico
Mais vom Kolben &
Stangensellerie
gebratene Polenta.

dessert

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

Wald

entrée

Randen-Kaltschale
Mit Apfel & Haselnuss
Kräuter aus Rubinas Garten

hors-d'œuvre

Ziegenkäse-Päckchen
An Honig, frischen Feigen
& Basilikum

plat principal

Tomme Vaudoise
im offenen Raviolo
Kartoffel, Stängelbrokkoli,
Birnen-Kompott
an Sauce vin cuit.

dessert

Pavlova
Mit Beeren & Schokolade

4-Gang Menü
CHF 87

3-Gang Menü
CHF 73

Fleischdeklaration.

Säuli, Rind, Kalb, Lamm, Mark. Schweiz.

Fischdeklaration.

Hecht, Lachsforelle: Schweiz.

Pulpo: Marokko.

Allergene und Intoleranzen.

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