



OFFERTE

UNSERE ANGEBOTE FÜR GRUPPENRESERVATIONEN

Wir sind das hübsche Quartierrestaurant im Kreis 6. Auf unserer Karte stehen gut bürgerliche Schweizer Gerichte mit französischem Flair. Im Sommer laden wir in unseren Platanen-Garten, im Winter ins Restaurant im leuchtend roten Haus. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche.

Vom Magazin Zürich geht aus wurden wir zweimal in Folge mit dem 1. Rang in der Kategorie ‚gut & bürgerlich‘ ausgezeichnet. In der aktuellen Ausgabe sind wir in der Rubrik ‚Wein-Trouvaillen‘ angesiedelt was uns sehr freut.

ZUM APÉRO & EINSTIMMEN

APÉRO-HÄPPLI

Rubinas Klassiker

Tomaten-Tartine

Rauchlachs-Tatar Körbchen

Tatar-Brötchen mit Parmesan

pro Gast CHF 15

STEH-APÉRO

Zur Auswahl

Delikates Blätterteig-Gebäck

Tomaten-Tartine

Kürbis-Tartine

Rauchlachs-Tatar

im Oliven-knusper-Körbli

Ziegenkäse-Tartine mit Honig

Tatar-Brötchen mit Parmesan

Siedfleisch-Röllchen und
Wurzelgemüse

Fluffige Grissini

3 verschiedene Häppli

pro Gast CHF 15

AM TISCH EINGEDECKT

Das Gedeck

mit Frisch- & Ziegenkäse Pâte,
Rohschinken aus dem Muotathal
eingemachtem Flaacher Spargel,
Zwiebeln und beurre salé.

Wir empfehlen 1 Gedeck

für 3 bis 5 Personen

pro Gast CHF 7.50



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Jäger Salat

Nüsslisalat, Wild-Trockenfleisch,
Trauben, Croûtons
Preiselbeer-Vinaigrette

CHF 18

Sellerie à la crème

Mit geräuchertem Speck,
Rahm und Onsen-Ei

CHF 15

Schweizer Rindsfilet

am Stück medium gebraten
An Sauce Béarnaise mit Rüebl
und Pommes Anna (Gratin ohne
Rahm und Käse)

CHF 48

Orangen-Meringue Tarte

Mit Zitronen-Sorbet

CHF 14

4-Gang CHF 95

3-Gang CHF 80

Alternative Hauptgang:

Rosa gebratenes
Schweizer Roastbeef
am Stück medium gebraten
An Sauce Béarnaise mit Rüebl
und Pommes Anna (Gratin ohne
Rahm und Käse)

CHF 43

MENÜ 2

Geröstete Randen

An Kräutermajonnaise
Grapefruit, Ziegenkäse
und Baumnüsse

CHF 14

Konfiert, gezupfte Entenkeule
mit Rubinas Buchweizen-Gnocchi
an Gartensalbei und Parmesan

CHF 18

Filet vom Lachs

An Zitronenbutter
mit Kürbis-Getreide Risotto
und Winterspinat

CHF 36

Schokoladen Küchlein

Mit eingemachten Kirschen
und Sauerrahm Glacé

CHF 14

4-Gang CHF 82

3-Gang CHF 64

Alternative Hauptgang:

Gebratenes Zanderfilet
An Zitronenbutter
mit Kürbis-Getreide Risotto
und Winterspinat

CHF 38

Alternative Schweiz:

Filet vom Schweizer Lachs
An Zitronenbutter
mit Kürbis-Getreide Risotto
und Winterspinat

CHF 43

MENÜ 3

Pilz-Rahmsuppe

Mit Pilzgrissini,
Landrauchschinken, Lavendel und
Gin-Schaum

CHF 14

Rubinas Foie Gras Terrine

Mit Apfelchips, Haselnüssen
und pochiertem Apfel

CHF 24

Säulifilet in Speck gerollt

Mit sautierten Pilzen, Rotkraut
und Bratkartoffeln

CHF 36

Mandarinen-Schicht Dessert

Mit Mascarpone-Crème
und Lebkuchen-Crumble

CHF 13

4-Gang CHF 87

3-Gang CHF 63



MENÜ 4

Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen
und Chèvre chaud Tartine

CHF 13

Pilz-Risotto

Mit Kürbis-Chips,
Pinienkernen und Kürbisöl

CHF 15

Schnitzel vom Schweizer Reh

An Heidelbeer-Jus
mit pochiertem Apfel, Rosenkohl
mit Marroni und fluffigen Spätzli

CHF 40

Glühwein-Parfait

Mit Amaretti-Crumble
und Orangen-Schaum

CHF 13

4-Gang CHF 81

3-Gang CHF 66

MENÜ 5

Gebackene Feige

An Kirschen-Sauce
mit Frischkäse, Landrauch-
schinken und Frisée-Salat

CHF 16

Rubinas Wild-Tortelloni

An Waldmeister-Rahmsauce
Thymian und Trauben

CHF 18

Rosa gebratene Entenbrust

Mit gerösteten Randen,
roher Rotkraut-Salat
und Kartoffelstock

CHF 40

Belle Hélène

In Weisswein pochierte Birne
an Schokolade und Sablé-Brösmeli

CHF 13

4-Gang CHF 87

3-Gang CHF 69

MENÜ 6

Kürbis-Suppe

Mit Ingwer, Amaretto-Schaum,
Kürbiskernen und Kürbisöl

CHF 13

Jakobsmuscheln

Mit Apfel, Pilzen und
Selleriepüree

CHF 18

Kalbsbraten

An Trüffel-Jus
mit Rahmwirsing
und Rubinas fluffigen Spätzli

CHF 36

Birnen Strudel

An Vanille-Sauce und Zimt-Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 84

3-Gang CHF 63



MENÜ VEGETARISCH

Wald-Salat

Nüsslisalat, Pilzen, Trauben,
Croûtons

Preiselbeer-Vinaigrette

CHF 16

Sellerie à la Crème

An Rahmsauce mit Onsen-Ei

CHF 14

Quorn-Schnitzel

An Heidelbeer-Jus

Mit pochiertem Apfel, Rosenkohl
mit Marroni und fluffigen Spätzli

CHF 33

Dessert

Gemäss ausgesuchtem
Gruppenmenü

CHF 13

4-Gang CHF 76

3-Gang CHF 63

MENÜ VEGAN

Vegan Salat

Nüsslisalat, Pilzen, Trauben,
Preiselbeer-Vinaigrette

CHF 16

Vegan Randen

An Sauce Vinaigrette
mit Grapefruit und Baumnüsse

CHF 13

Vegan Risotto

Kürbis-Getreide Risotto
und Winterspinat

CHF 30

Vegan Dessert

Zitronensorbet
mit frischer Frucht

CHF 13

4-Gang CHF 72

3-Gang CHF 59

ALTERNATIVEN VEGI

Buchweizen-Gnocchi

an Gartensalbei und Parmesan
Vorspeise oder Hauptgang

Kürbis-Getreide Risotto und Winterspinat

Vorspeise oder Hauptgang

Rubinas Kürbis-Puffer

An Pilz-Rahmsauce
mit Apfel-Rotkraut
Vorspeise oder Hauptgang

Vorspeise CHF 16

Hauptgang CHF 33

Details für ihren individuellen Anlass

- Wünschen Sie weisse Tisch-Läufer? Kosten pro Gast CHF 3.
- Wünschen Sie weisse Tisch-Tücher? Kosten pro Gast CHF 4.
- Wünschen Sie Menükarten? Mit ihrem Text oder Logo? Menükarte pauschal CHF 70.
- Wünschen Sie eine passende Blumen-Dekoration? Wir arbeiten mit dem Blumenladen Zierwerk am Rigiplatz zusammen. Gerne lassen wir eine Offerte nach Ihren Wünschen erstellen.
- Wie sieht es mit Digestives nach dem Essen aus?
- Rauchen darf man gerne draussen auf dem Vorplatz oder auf der windgeschützten Seiten-Terrasse.
- Dürfen wir Ihren Gästen Zigarren für den Genuss nach dem Dinner anbieten?
- Wir empfehlen die Anreise mit den ÖV. Die Haltestelle Haldenbach & Winkelried befindet sich nur wenige Meter vom Restaurant Rubina. Parkplätze in der weissen und blauen Zone sind im Quartier vorhanden.
- Bei Anlässen, die länger als 23.50 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 200 pro angefangene Stunde verrechnet. Die Bewilligung zur Hinausschiebung der Schliessstunde (Verlängerung Wirtschaftsbetrieb nach 24 Uhr) wird vom Restaurant Rubina eingeholt. Die Kosten werden Ihnen weiterverrechnet.

Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein einheitliches Menü beschränken. Bei Bedarf wählen Sie maximal eine Hauptgang-Variante für Fisch-Geniesser, Vegetarier und Veganer aus. Wir danken Ihnen fürs Verständnis.

Herbst & Winter 2019 / Saisonale Verfügbarkeit & Änderungen vorbehalten / Alle Preise in CHF inklusive MwSt.



GUT ZU WISSEN

Verrechnung

Die definitive Gästezahl (Garanzahl) ist uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen weniger Gäste am Anlass teil, gilt die Garanzahl als Grundlage für die Berechnung. Menü-Änderungen am Anlasstag werden nach Aufwand verrechnet.

Portionen

Alle Menüpreise verstehen sich ohne Nachservice.

AGBs

Im Weiteren gelten unserer AGBs.

KONTAKT

Désirée Egli

044 350 30 15
essen@restaurant-rubina.ch

Restaurant Rubina

Rubina Essen & Geniessen AG
Universitätstrasse 56
8006 Zürich
www.restaurant-rubina.ch



Allgemeine Geschäftsbedingungen Restaurant Rubina

Rubina Essen & Geniessen AG

Désirée Eggli, Gastgeberin & Inhaberin
Universitätstrasse 56, 8006 Zürich, 044 305 50 15

Allgemeines

Das Restaurant bietet maximal für 60 Gäste Platz.
Der Garten bietet maximal für 60 Gäste Platz.

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:
11.30 bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 23 Uhr
Auf Anfrage haben wir die ganze Woche geöffnet.

Raummiete

Für Teilreservierungen und exklusive Veranstaltungen verrechnen wir keine Raummiete, setzen jedoch eine Mindestkonsumation an Essen & Getränken voraus. Eine eventuelle Differenz wird am Schluss als Raummiete in Rechnung gestellt.

Reservation

Die Reservation wird mit schriftlicher Bestätigung vom Restaurant Rubina bindend.

Gästepreise

Die definitive Gästepreise (Garantiezahl) ist uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen weniger Gäste am Anlass teil, gilt die Garantiezahl als Grundlage für die Berechnung. Menü-Änderungen am Anlagentag werden nach Aufwand verrechnet.

Verlängerung

Bei Anlässen, die länger als 23.50 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 200 pro angefangene Stunde verrechnet. Die Bewilligung zur Hinausschiebung der Schliessstunde (Verlängerung Wirtschaftsbetrieb nach 24 Uhr) wird vom Restaurant Rubina eingeholt. Die Kosten werden weiterverrechnet.

Speisen und Getränke

Die Menü- und Weinwahl, die Anzahl Vegetarier und allfällige Allergien sind uns bis zum vereinbarten Datum mitzuteilen.

Speisen und Getränken sind vom Restaurant Rubina zu beziehen. In Sonderfällen kann vorbehaltlich für eine Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

Versicherung & Haftung

Das Restaurant Rubina lehnt jegliche Haftung für Diebstahl oder Beschädigung ab. Der Auftragsgeber haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen, die er selber oder seine Gäste verursachen.

Preise

Alle angegebenen Preise sind inklusive MwSt. Sämtliche Menüpreise sind ohne Nachservice.

Annulation

Sämtliche Annullierungen sind dem Restaurant Rubina schriftlich zu bestätigen.

Wir verrechnen daraufhin folgende Kosten:

Für Teilreservierungen:

- bis 40 Tage vor Veranstaltungstermin keine Kosten
- 39 bis 30 Tage: Zahlung von 30 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 29 bis 14 Tage: Zahlung von 45 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 13 bis 0 Tage: Zahlung von 90 % der vereinbarten Leistungen jedoch mindestens der vereinbarte Mindestumsatz.

Für exklusiv Reservationen:

- Zahlung von 90 % der vereinbarten Leistungen jedoch mindestens der vereinbarte Mindestumsatz.

Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekoration und Unterhaltung etc. die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

Zahlungskonditionen

Die Rechnung kann durch folgende Arten beglichen werden:

- durch Vorauszahlung (das Restaurant Rubina ist berechtigt Vorauszahlungen zu verlangen)
- durch Rechnungslegung nach dem Anlass (zahlbar innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug) Die Zahlung muss bis zum 18. Dezember 2019 eintreffen.
- durch Barzahlung
- durch Kreditkartenbezahlung

Rubina Essen & Geniessen AG
August 2019