

Donnerstag, 12. März: Gizz-Gizz-Gitzi Genuss-Tisch - Gästezahl limitiert

Mit dem Genussmenschen und Schnellredner Daniel Cortellini von Cortis Schweizer Weine. Dank Dani ist Rubina im Schweizer Weinverbund und kommt so zu exklusiven Abfüllungen von renommierten Schweizer Winzern, welche er eigens assembliert oder selektioniert. Ab 18.30 Uhr max. 14 Gäste
CHF 127.– Menü in 4 Gängen mit Weinbegleitung und Anekdoten. CHF 97.– (Mitglieder-Wein-Nasen)



Samstag, 4. April: 10 Jahre Restaurant Rubina - Happy Birthday

Spezieller Jubiläums-Genussabend mit Willkommens-Apéro und 4-Gang-«Rubinas Lieblingsgerichte»-Menü. Um 19 Uhr laden wir zum Apéro ein - und geniessen anschliessend gemeinsam an festlicher Tafel.
CHF 144.– Menü in 4 Gängen inkl. Wein, Wasser & Café.
Den ganzen Jubiläums-Monat April gibt es tägliche Treue-Goodies für alle unsere lieben und treuen Gäste.

Sonntag, 26. April: Exklusives Spargelstechen & Führung in Flaach

Lydia und Jürg Gisler empfangen uns zu einer Führung auf ihrem Spargelhof in Flaach. Vom Feld auf den Teller. Mehr Natur geht nicht. Anschliessend erholen wir uns von der Feldarbeit bei einem gemütlichen Apéro & Bauern-Plättli in der Lounge. Zum Mittagessen gibt es frisch gestochenen Spargel begleitet von lokalen Weinen. Start Führung 11 Uhr, CHF 92.– Spargel-Zmittag inkl. Führung, Apéro, Wein, Wasser, & Café



Sonntag, 10. Mai: Muttertag

Kulinarisches Verwöhn-Zmittag fürs liebe Mami und nachher Zeit für einen Familien-Spaziergang.
CHF 93.– Menü in 4 Gängen inkl. Wasser & Café | Mami-Blumenstrauss ab CHF 50.–

Freitag, 29. Mai: Spargel Silvester & Rubinas ♥Wein

Ein Festessen mit Spargel und Rubinas meist verkauften Weinen. Die Jungwinzerin und Besitzerin von Hamacht, Simone Monstein aus Winterthur, präsentiert persönlich ihre Weine und verrät uns ihre Geschichten aus dem Winzer-Alltag.
Start 18.30 Uhr, CHF 142.– Spargelmenü in 4 Gängen inkl. Apéro, Wein, Wasser & Café

Donnerstag, 25. Juni: mit Bandol, die Wein-AOC mit Schweizer Wurzeln

Bandol-Weine bilden gemeinsam mit Bordeaux und Burgunder die drei grossen B. Wir zelebrieren das B der Côte d'Azur in allen Farben. Weiss, Rosé und Rot. Serviert und kommentiert vom Quereinsteiger-Team Bandol Vins & Comestibles.
CHF 79.– Menü Bandol in 4 Gängen / individueller Weinbezug an der Weinbar

8. bis 10. Juli: «Savoir Vivre» - die schönen Seiten des Lebens

Wir zügel die Küche ins Freie und kochen & grillieren in Rubinas Garten unter der Platane.
Menu provençale mit nuancenreichen Rosés und kühlen Roten.

19. bis 21. August: «La Cuisine spontanée» - die schönen Seiten des Lebens

Wir zügel die Küche ins Freie und kochen & grillieren in Rubinas Garten unter der Platane.
La cuisine spontanée mit unseren Hausweinen der Cape Wine Company.

Donnerstag, 27. August: essbar, trinkbar & duftbar mit Lipp Weingut & Destillerie

Ein besonderes Paar: Carina Lipp die leidenschaftliche Winzerin und Reto ihr Mann und Brenner des Jahres 2015/16 zu Gast im Rubina. Die zackige Bündnerin aus der Herrschaft bringt Wein und Hochprozentiges.
Start 18.30 Uhr, CHF 147.– Menü in 4 Gängen inkl. Apéro, mit Bündner Tapas, Schnüffel-Tour an der Duftbar, Wein, Wasser & Café

Okt: Wilde Tiere & Wilder Wein **Nov:** Gereifte Bordeaux **Dez:** Ihre Weihnachtsfeier im Rubina





Donnerstag, 5. März: Servus griass di

Dinner 18 Uhr, Konzert 20 Uhr
Himmliche Klassiker aus der österreichischen Küche mit dem siebenköpfigen Ensemble Federspiel aus Wien, das Blasmusik neu definiert.



Samstag, 16. Mai: Soul & Pepper - Music Dinner

Dinner 18 Uhr, anschliessend Konzert
Live Soul, Funk & Jazz-Grooves von der vielseitigen Band Neighbours mit 3-Gang Mühli-Menü CHF 79.– Menü inkl. Konzert & Apéro



Samstag, 23. Mai: Hopfen & Malz

Ab 18 Uhr gibt es Schweizer Tavolata mit Brauhandwerk von der Brauerei Locher aus Appenzell und Monsterbräu aus Dübendorf, begleitet von Bier-Sommeliers Dani Schnider und Andrea Kennel. Ein quöllfrisches Monster-Erlebnis.
CHF 95.– inkl. Tavolata, Bier und Anekdoten



Do. 4. bis Sa. 6. Juni: Noches Olé – Köstliche Paellas, Sangria & Show

Jeweils ab 18 Uhr
Die spanische Gastköchin Lara zaubert während dem Noches Olé-Festival ihre legendären Paellas in den Varianten mit Poulet oder Meeresfrüchten. Gekocht wird auf der Plaza auf offenem Feuer.
CHF 39.– Paella-3-Gang-Menü | CHF 73.– oder 78.– inkl. Show-Ticket | CHF 60.– StiFö-Spezial



12. Juni bis 12. Juli: Euro 2020 Public Viewing

Essen. Trinken. Fussball am grossen TV. Mitfiebern. Siegerbier & Frusthappen.
Mühli-Grill mit Salatbar, Outdoor Bier-Lounge & Tippspiel mit Sofort-Preisen.



9. bis 27. September: Kleinkunst-Festival Chrüz & Quär

Während dem Festival Chrüz & Quär bieten wir in der Wirtschaft jeweils zwei Klassiker-Teller aus der gutbürgerlichen Küche mit Vorspeise an. Das Angebot wird zeitnah über die Webseite publiziert. Wir empfehlen, frühzeitig zu reservieren.



Vollmond Outdoor Fondue:

Im Mondschein bei wärmendem Feuer und romantischem Kerzenschein mit Apéroplättli, heissem Glühwein oder fruchtiger Sangria geniessen Sie ein würzig-rassiges Käserei-Fondue in der Gartenwirtschaft.

Mo. 9. März | Mi. 8. April | Do. 7. Mai | Do. 1. Oktober | Sa. 31. Oktober | Mo. 30. November



Jeden ersten Dienstag im Monat: Guitar Night live mit HP Crazy

Live-Konzert 20 Uhr. Dinner & Drinks ab 18 Uhr. Eintritt frei, Kollekte. Jam Session erwünscht. Der Musiker & Komponist für Film- und TV Produktionen mit grosser Internet-Fan Gemeinde tritt bei uns im familiären Rahmen auf.

Essen à la carte & speziell: Muotathaler Fleischkäse mit Spiegelei, Kartoffeln & Salat CHF 22.–