



Gutbürgerliche Schweizer Küche mit französischem Akzent

GENUSSTASCHE

GENUSS FÜR ZU HAUSE ZUM ABHOLEN IN DER GENUSSTASCHE VON RUBINA

Für den "Raviolibüchsen-Öffner-Koch" mit Geling Garantie-Anleitung
Für den Hobbykoch ein Genuss-Menü schnell und ohne Aufwand

Wenn Sie lieber zu Hause geniessen und dabei nicht ganz auf unsere Köstlichkeiten verzichten möchten, haben wir uns etwas Spezielles ausgedacht. **Die Genusstasche.** Diese können Sie bei uns bestellen und zuhause mit nur wenigen Handgriffen selbst zubereiten. Wir geben Ihnen alle Zutaten mit einer einfachen Koch-Anleitung mit, die meisten davon brauchen Sie zuhause nur rasch aufzuwärmen. Wir bieten ein saisonales, monatlich wechselndes Angebot. Wir kochen mit ausgesuchten Produkten und mit Leidenschaft. Die Qualität und Nachhaltigkeit sind uns ein Anliegen. Wir benötigen deshalb etwas Zeit für die Vorbereitung.

Die Genusstasche ist am Vortag der Abholung bis um 15 Uhr zu bestellen. Zur Abholung bereit ist die Genusstasche jeweils während unserer Öffnungszeiten oder einem Zeitpunkt nach Vereinbarung. Bestellungen nehmen wir am liebsten per E-Mail entgegen. Die Bestellung ist gültig nach unserer Bestätigung. Die Bezahlung erfolgt vor Ort bei Abholung in Bar oder mit Kreditkarte.

Wir freuen uns; Sie bei ihnen zu Hause verwöhnen zu dürfen!

Zur Bestellung verwenden Sie bitte das Formular auf den folgenden drei Seiten und stellen uns diese bitte per Mail zu.

Meine Bestellung
Preis Anzahl

GenussMenü Wasser

Kürbis Carpaccio mit Crème Fraîche, Salbei, Muskat & Sherry Essig

Gratinierte Schwarzwurzeln mit Soubise & Forellen-Roggen

Schweizer Alpen-Lachs an Sherry Beurre Blanc, Salbei, Bund Karotten & Gersten Risotto

Bratapfel mit Mandel-Zimt-Marzipan Füllung und Vanille Sauce

4-Gang Menü pro Person 67.00 _____

Rubinas Weinempfehlung Weiss

Miko Chardonnay 2016 von Mont Rochelle Vineyard, Franschhoek, 75cl 38.00 _____

GenussMenü Land

Rubinas Foie Gras Terrine mit Kirschen, Haselnuss & Kirschen Gastrique

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Toast überbacken

Hackbraten-Muffin vom Kalb an Pilzsauce mit Spitzkohl und Kartoffelstock

Bratapfel mit Mandel-Zimt-Marzipan Füllung und Vanille Sauce


4-Gang Menü pro Person 73.00 _____

Rubinas Weinempfehlung Rot

The Max Bordeaux Blend 2016 von Stony Broo, Franschhoek, 75cl 26.00 _____

Wir empfehlen das Menü einheitlich für alle Gäste zu bestellen. So bleibt die Zubereitung einfach und ohne grossen Aufwand. Auf Wunsch können Sie das Menü auch nach Belieben zusammenstellen. Beachten Sie dann bitte bereits vorgängig die Kochanleitung und stellen Sie sicher, dass Sie über die nötige Küchenausstattung verfügen.

	<u>Meine Bestellung</u>	
	Preis	Anzahl
<h2>Les entrées</h2>		
 Rubina Glücks-Salat in der Schüssel Blattsalat mit Kräutern, gerösteten Kernen & chèvre chaud Tartine	11.00	_____
 Markbein Schlemmer-Variation Mit Zwiebel Kruste	15.50	_____
Ochsenschwanz Ravioli (3 Stück) An Butter-Jus mit Pilz Ragout und Sellerie	15.50	_____
<h2>Les plats</h2>		
 Rubinas Hackbraten-Muffin vom Kalb An Pilzsauce mit gebratenem Spitzkohl und Kartoffelstock.	30.50	_____
Schweizer Alpen-Lachs An Sherry Beurre Blanc mit Salbei, Bund Karotten und Gersten Risotto	35.50	_____
Ochsenschwanz Ravioli (6 Stück) An Butterjus mit Pilz Ragout und Sellerie	28.00	_____
Sellerie-Spaghetti An Rahmsauce mit geräucherten Mandeln und Kräuterkrümmel	28.00	_____
<h2>Le dessert</h2>		
Bratapfel Mit Mandel-Zimt-Marzipan Füllung und Vanille Sauce	12.00	_____
<h2>Les vins</h2>		
Aus dem Sortiment von Cape Wine Company, unserer Weinimport Firma		
Chardonnay 2019 von Mont Rochelle, Franschhoek, 75cl	19.00	_____
Chenin Blanc Johanna Brandt 2017 von Spioenkop, Elgin, 75cl	24.00	_____
Syrah 2015 von Mont Rochelle, Franschhoek, 75cl	24.00	_____
SMV Rhône Blend 2017 von Stony Brook, Franschhoek, 75cl	24.00	_____
Cabernet Franc 2016 von My Wyn, Franschhoek, 75cl	33.00	_____
Ghost Gum Cabernet 2017 von Stony Brook, Franschhoek, 75cl	44.00	_____

 **Rubinas Klassiker**

Deklaration.

Lachs, Saibling: Schweiz – Roggen: Dänemark

Säuli, Kalb, Ochsen Mark: Schweiz - Foie Gras: Frankreich

Wunsch Abhol-Ort:

- im Restaurant Rubina an der Universitätsstrasse 56, 8006 Zürich
- in unserem Partnerbetrieb Wirtschaft Obere Mühle an der Oberdorfstrasse 15, 8600 Dübendorf
- ich gehöre zur Risikogruppe und wünsche eine Lieferung (nach Vereinbarung)

Wunsch Abhol-Datum & Zeit:

Datum:

Zeit:

Diese Bestellung stellen Sie uns bitte per Mail an: essen@restaurant-rubina.ch zu.
Bei Fragen können Sie uns gerne telefonisch erreichen

Kontakt-Angaben Gast/Besteller:

Name:

Vorname:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Datum & Unterschrift:

Es gelten die AGB.

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



www.restaurant-rubina.ch



www.capewinecompany.ch



www.wirtschaft-obere-muehle.ch