



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 zu Weihnachten
zu bestellen bis 22. Dezember 12 Uhr.**

Abholung: 23. Dez. zwischen 16 Uhr und 19 Uhr oder 24. Dez. zwischen 10 und 12 Uhr

**Die Silvester-Genusstasche
zu bestellen bis 29. Dezember 12 Uhr.**

Abholung: 30. Dez. zwischen 16 und 19 Uhr oder 31. Dez. zwischen 12 und 17 Uhr

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.

GenussMenü Wellington

Zitrus marinierter Gravlax mit Petersilien Aioli & Olivenöl Brot

Kartoffel-Trüffelkrapfen mit Crème fraîche, Kerbel & Forellen-Roggen

Schweizer Rindsentrecôte Wellington

in hausgemachten Blätterteig gerollt mit Wirz und Kalbfleisch

an Wurzelgemüs-Jus & Kartoffel Milles-Feuilles.

Bûche de Noël/ Fête Silvester klassische Schokoladen Roulade

4-Gang Menü pro Person

83.00

Rubinas Weinempfehlung

Ghost Gum Cabernet 2017 von Stony Brook, Franschhoek, 75cl

44.00

GenussMenü Wald

Schwarzwurzel-Velouté mit Hinkelstein-Krümmel & Pfefferöl

Rubinas Ziegenfrischkäse Ravioli mit geröstetem Topinambur & Haselnuss

Strudel vom Wintergemüse an Randensauce mit eingelegtem Kürbis.

Bûche de Noël/ Fête Silvester klassische Schokoladen Roulade

4-Gang Menü pro Person

67.00

Rubinas Weinempfehlung

Pinotage“1900“ 2018 von Spioenkop, Elgin, 75cl

29.00

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.

Schlemmer Apéro-Land

Rubinas hausgemachte Foie Gras Terrine

Mit warmem Butter-Brioche

My MCC Extra Brut 2014 (Schaumwein)

Von My Wyn in Franschhoek, dem ein-Frau-Betrieb mit ganz viel Herzblut zum Wein.

Terrine cirka 240 Gramm mit Brioche & 1 Flasche My MCC 75cl 116.00 _____

Schlemmer Apéro-Wasser

Kaviar Baeri Premier Cru aus Frankreich

Mit warmen Blinis

My MCC Extra Brut 2014 (Schaumwein)

Von My Wyn in Franschhoek, dem ein-Frau-Betrieb mit ganz viel Herzblut zum Wein.

Kaviar Dose à 100 Gramm mit Blinis & 1 Flasche My MCC 75cl 156.00 _____

Les plats

Rubinas Ziegenfrischkäse Ravioli

mit geröstetem Topinambur und Haselnuss

28.00 _____

Schweizer Zander

als Raviolo und gebraten mit Schwarzwurzel und Safran Muschel Sauce

37.50 _____

Rubinas Geschenk-Ideen

Genuss-Gutscheine

Vorfreude ist die schönste Freude. Zum Geniessen im 2021.

Wert _____

Anzahl _____

Soli Schnaps - Rubinas Solidaritäts-Schnaps

Hausgemachter Eierlikör mit Kirsch vom Zahner aus Truttikon

3 dl Flasche

25.00 _____

5 dl Flasche

32.00 _____

Gutschein-Buch – www.Genusshelden.ch

Das Buch mit CHF 500 Genuss-Gutscheinen zum selber Geniessen.

im Restaurant Rubina & elf weiteren Restaurants

89.00 _____

Deklaration.

Lachs, Roggen, Zander: Schweiz

Rind, Kalb, Mark: Schweiz

Foie Gras: Frankreich

Les vins

Aus dem Sortiment von Cape Wine Company, unserer Weinimport Firma

Schaumwein

My MCC Extra Brut 2014 von My Wyn, Franschhoek, 75cl	26.00	_____
--	-------	-------

Weisswein

Sauvignon Blanc 2019 von Mont Rochelle, Franschhoek, 75cl	17.00	_____
---	-------	-------

Riesling 2017 von Spioenkop, Elgin, 75cl	26.00	_____
--	-------	-------

Chenin Blanc Sarah Raal 2018 von Spioenkop, Elgin, 75cl	24.00	_____
---	-------	-------

Miko white, Chardonnay-Barrigue von Mont Rochelle, Franschhoek, 75cl	38.00	_____
--	-------	-------

Rotwein

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

Shiraz I Viognier 2016 von My Wyn, Franschhoek, 75 cl	33.00	_____
---	-------	-------

Petit Verdot 2015 von My Wyn, Franschhoek, 75cl	33.00	_____
---	-------	-------

Ovidius Tempranillo 2014 (Tempranillo) von Stony Brook, Franschhoek, 75cl	38.00	_____
---	-------	-------

Miko Red 2010, Shiraz von Mont Rochelle, Franschhoek, 75cl	49.00	_____
--	-------	-------

Süsswein & Port

Erin 2013 – late harvest Sauvignon Blanc mit Botrytis. Einmalige Abfüllung von Stony Brook, Franschhoek, 37.5cl	48.00	_____
--	-------	-------

My Rubyn Port 2016		
--------------------	--	--

Shiraz von My Wyn, Franschhoek, 75 cl	26.00	_____
---------------------------------------	-------	-------

Wunsch Abhol-Datum & Zeit

im Restaurant Rubina an der Universitätsstrasse 56, 8006 Zürich

Datum:

Zeit:

Nach Vereinbarung ist eine Abholung auch in unserem Partnerbetrieb, der Wirtschaft Obere Mühle in Dübendorf möglich.

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