



Unsere Angebote für Gruppenreservierungen

Wir sind das hübsche Quartierrestaurant im Kreis 6. Wir bieten eine Genuss-Küche mit französischem Akzent, liebevoll ausgesuchten Weinen mit reifen Bordeaux und selbstimportierten südafrikanischen Weinen von Kleinstproduzenten. Im Sommer laden wir in unseren Platanen-Garten oder auf die Rosenterrasse im Winter ins Restaurant im leuchtend roten Haus. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche.

Zum Apéro & Einstimmen

Apéro-Häppli

Rubinas Klassiker

Tomaten Tartlettes mit
Basilikumpesto

Rindstartar Brötchen
mit Hinkelstein

Lachstartar Brötchen
mit Gurke und Dilljoghurt

Apéro-Häppli

Saison Häppchen

Rubinas-Apéro Profiterole
mit Balsamico-Auberginencreme
und Hüttenkäse

Kürbis-Tartelettes

Mit Liebstöckel-Pesto

Rubinas selbstgeräuchertes
Forellen-Tatar Brötchen
Mit eingelegten Zucchetti und Dill-
Joghurt

3 verschiedene Häppli
pro Gast CHF 21

Apéro-Teller

80g pro Person

Muotathaler Trockenfleisch-
Spezialitäten, Käse & frisches Brot

pro Gast CHF 12

Vegetarisch

Knackiges Gemüse mit würzigem
Kräuterquark & frisches Brot

pro Gast CHF 9

Am Tisch eingedeckt

Das Gedeck

mit Frisch- & Ziegenkäse Pâte,
Landrauchschorlen aus dem
Muotathal eingemachtem
Blumenkohl und beurre salé.

Wir empfehlen 1 Gedeck
pro Gast CHF 7.50

Apéro-ERgänzung

Rubinas eingelegte Riesenoliven

pro Schale CHF 12

Geröstete & gewürzte Nüsse

3 kleine Silberschalen CHF 15

Rubinas Flûtes gemischt

Mit Olive, Kernen, Käse & Natur
pro Glas cirka 150 Gramm, CHF 13



Menüvorschläge

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 Fleisch-, Fisch-Geniesser, Vegetarier und Veganer aus.

Bitte beachten Sie, dass wir die jeweiligen Menüs ab mindestens 10 Gäste zubereiten. Wenn es weniger Gäste pro Menüwunsch sind, offerieren wir Ihnen eine Anpassung anhand der aktuellen à la Carte Karte. Wir danken Ihnen fürs Verständnis.

Menü 1

Babyspinat-Salat

Mit frittiertem knusprigem Ei,
Speck an Buttermilch Dressing

CHF 16

Knollensellerie

Im Ofen gebacken mit Apfel
Kompott und Walnuss

CHF 16

Schweizer Rindsfilet

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

CHF 48

Tarte Tatin

Mit Vanillecrème fouettée

CHF 14

4-Gang CHF 94

3-Gang CHF 78

Menü 2

Geflügel-Lebermousse

Mit Sanddorn
und Waldorfsalat

CHF 17

Kartoffel-Gnocchi

Mit Pilzen, getrockneten Feigen
und Thymian

CHF 17

Filet vom Schweizer Lachs

An Beurre-Blanc
Mit farbigen Randen
aus dem Ofen
und Bratkartoffeln

CHF 42

Rotwein-Birne

Warm mit Quarkmousse
und Vanille-Streusel

CHF 14

4-Gang CHF 90

3-Gang CHF 73

Menü 3

Rubinas Schwartenmagen

Mit eingelegtem Gemüse
und Senfkörnern

CHF 15

Süsskartoffel Suppe

Mit Landrauschschinken,
Apfel und Rosinen

CHF 15

Säulifilet in Speck gerollt

An Senfrahmsauce
Mit Champignons und Spitzkoh
dazu Dinkel-Spätzli.

CHF 38

Schokoladen Kuchlein

Mit Sauerrahm Glacé

CHF 15

4-Gang CHF 84

3-Gang CHF 68



Menü 4

Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen
und Chèvre chaud Tartine

CHF 13

Hecht Puffer

Auf Rahmsauerkraut mit
knusprigem Landrauschschinken

CHF 17

Kalbsbraten

An Rosmarin-Jus
mit Kartoffelstock
und farbigem Gemüse.

CHF 38

Apfel Strudel

Mit Vanille-Sauce und
Preiselbeeren

CHF 14

4-Gang CHF 82

3-Gang CHF 65

Menü Vegetarisch

Marinierte Rande

Mit Apfel, Walnuss
und Wachholder

CHF 14

Hausgemachte Ravioli

Mit Bärlauch-Frischkäse Füllung
im Wurzelgemüse Sud

CHF 18

Rubinas Capuns

Auf Wurzel-Ratatouille
mit Kräuter-Salat
und Mandeln

CHF 33

Dessert

Gemäss ausgesuchtem
Gruppenmenü

CHF 14

4-Gang CHF 79

3-Gang CHF 61

Menü Vegan

Bärlauch-Suppe

Und Kartoffel Stroh

CHF 15

Randen-Gnocchi

Mit Spinat und Morcheln

CHF 18

Kartoffel- & Quinoa Wickel

hausgemacht
auf farbigen Rüepli
an Haselnuss Pesto

CHF 28

Pochierte Birne

In Vanille Sud mit eingemachten
Blaubeeren

CHF 15

4-Gang CHF 76

3-Gang CHF 60

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

Portionen

Alle Menüpreise verstehen sich
ohne Nachservice.

AGBs

Im Weiteren

Kontakt

Désirée Eggli

044 350 30 15
essen@restaurant-rubina.ch

Restaurant Rubina



Garanzahl als Grundlage für die Berechnung. Menü-Änderungen am Anlasstag werden nach Aufwand verrechnet.

gelten unserer AGBs.

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, 044 350 30 15

Allgemeines

Das Restaurant bietet maximal für 60 Gäste Platz.
Der Platanengarten bietet maximal für 50 Gäste Platz.

Unsere Öffnungszeiten von Montag - Samstag

Montag bis Freitag:
11.30 bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 23 Uhr
Samstag 18 bis 23 Uhr

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.

Gästezahlen

Die definitive Gästzahl (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.

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

Versicherung & Haftung

Das Restaurant Rubina lehnt jegliche Haftung für Diebstahl oder Beschädigung ab. Der Auftragsgeber haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen, die er selbst 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)
- durch Barzahlung
- durch Kreditkartenbezahlung

Rubina Essen & Geniessen AG
Frühling 2022



Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.