



UNSERE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

Wir sind das hübsche Quartierrestaurant im Kreis 6. Wir bieten eine Genussküche mit französischem Akzent, liebevoll ausgesuchten Weinen und selbstimportierten südafrikanischen Weinen von Kleinproduzenten. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche.

Désirée Eggli & das Rubina-Team

Zum Apéro & Einstimmen

KLEINE KNABBEREIEN ***	STEH-APÉRO ***	AM TISCH EINGEDECKT ***
stehend oder am Tisch	Rubinas Klassiker Brötchen	Das Gedeck
Hausgemachten Grissini pro Gast CHF 5	Rande mit Frischkäse Rauchlachs-Tatar mit Dill Rinds-Tatar mit Parmesan	mit Frisch- & Ziegenkäse Pâte, Landrauchschinken aus dem Muotathal fermentiertem Gemüse und beurre salé.
Rubinas Salz-Mandeln pro Gast CHF 6	Set pro Gast CHF 18	Set pro Gast CHF 8.50
Bunte Gemüse-Chips pro Gast CHF 5	Rubinas Fest-Variante	
	Gougère mit Ziegenkäse-Füllung	
	Mini-Brioche mit Speckwürfeli	
	Blätterteig-Kringel mit Spinat	
	Set pro Gast CHF 21	



SCHWEIZER GENUSSKÜCHE MIT FRANZÖSISCHEM AKZENT

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 und Vegetarier 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.

Rubinas Empfehlung für die Festtage

MENÜ FESTTAGE 1

Nüssli Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette
mit getrocknetem Wildfleisch,
und Pilzen

CHF 21

Enten Ravioli

Hausgemacht mit konfiertem
Entenschenkel, Orangen Jus
und Salbei

CHF 19

Entrecôte am Stück

am Stück medium gebraten
Mit kleinen Rüeбли, Paprika-
Hollandaise Sauce
und knusprigen Kartoffel

CHF 43

Baba au Rum

Süßes Hefe Brioche im Rum
getränkt mit Vanille Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 79

MENÜ FESTTAGE 2

Topinambur Velouté

Mit gehobeltem Hinkelstein,
frischem Thymian
und Walnussöl

CHF 16

Rubinas Pilz-Pastetli

Im hausgemachtem Blätterteig
an luftiger Pilz-Sauce mit
schwarzem Trüffel

CHF 17

Schweizer Zander

An Verjus Beurre-Blanc
mit Schwarzwurzeln
und Pomme Dauphine

CHF 45

Soufflé Glacé Rubina

Mit hausgemachtem Nuss-Schnaps
Rahm und kandierter Orange

CHF 15

4-Gang CHF 93

3-Gang CHF 76



Rubinas Empfehlung zur Wildzeit

Wir beziehen unser Wild vom Jäger Roland von Känel vom Beerenberg bei Winterthur
Und von unserem vertrauten Metzger, der Familie Heinzer aus dem Muotathal.
Diese Angebote sind gültig gemäss Jagderfolg und Saison.

MENÜ WILD 1

Nüssli Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette
mit getrocknetem Wildfleisch,
und Pilzen

CHF 21

Wild Ravioli

Hausgemacht im Wild-Jus
mit Trauben
und Knusper-Speck

CHF 19

Schweizer Hirsch Ragout

Mit saftigem Rotkraut, Apfel,
glasierten Marroni
und fluffigen Spätzli

CHF 40

Vermicelles

Mit Meringue
und Kirsch-Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 94

3-Gang CHF 75

MENÜ WILD 2

Rubinas Hühnerleber Mousse

Mit frischer Feige,
knusprigem Pumpernickel
und Fleur de Sel

CHF 17

Kürbis Suppe

Mit getrocknetem Wildfleisch
Zitronen-Zeste und
Kürbiskernöl

CHF 16

Schweizer Reh/Hirsch Schnitzel

An Steinpilz-Rahmsauce
mit Rosenkohl, Speck, Trauben,
und Kartoffel Gnocchi

CHF 46

Quarkmousse

Mit Wachholder
und Birnen Kompott

CHF 14

4-Gang CHF 93

3-Gang CHF 77



Rubinas Empfehlung während der kalten Jahreszeit

MENÜ 1

Nüssli Salat

Mit frittiertem knusprigem Ei,
Speck an Buttermilch Dressing

CHF 17

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 52

Kürbis Tarte

Mit Zimt-Rahm
und Baumnüssen

CHF 14

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 83

MENÜ 2

Haus Terrine

An Preiselbeer Sauce
Mit Trauben und körnigem Senf

CHF 17

Kartoffel-Gnocchi

Mit Pilzen, getrockneten Feigen
und Thymian

CHF 18

Filet vom Schweizer Lachs

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

CHF 42

Eingemachte Zwetschgen

Warm mit Quarkmousse
und Vanille-Streusel

CHF 14

4-Gang CHF 91

3-Gang CHF 73

MENÜ 3

Rubinas Hühnerleber Mousse

Mit eingemachten Kirschen,
Pumpenickel & Fleur de Sel

CHF 17

Süsskartoffel Suppe

Mit Landrauschschinken,
Apfel und Rosinen

CHF 15

Säulifilet in Speck gerollt

Aus dem Muotathal
An Senfrahmsauce
intensivem Rotkraut
und Kürbiskern-Spätzli

CHF 39

Schokoladen Küchlein

Mit Sauerrahm Glacé
und Orangenfilets

CHF 15

4-Gang CHF 86

3-Gang CHF 69



MENÜ 4

Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen
und Chèvre chaud Tartine

CHF 14

Hecht Puffer

Auf Rahmsauerkraut mit
knusprigem Landrauchschinken

CHF 17

Kalbsbraten

An Rosmarin-Jus
mit fluffigem Kartoffelstock
und Rosenkohl

CHF 38

Apfel Strudel

Mit Vanille-Sauce
und luftigem Zimt-Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 83

3-Gang CHF 66

VEGI & VEGAN

Randen Täschli

Mit Baumnuss & Apfel-Füllung,
Apfel Consommé & Wachholderöl

CHF 15

Waldpilz Ragout

Mit Kartoffel Schaum, Trüffel und
gehobelten Pilzen

CHF 18

Gebackener Sellerie

Mit Mandeln, knusprigem
Rosenkohl und kräftigem
Wurzel Jus

CHF 34

Hafer Chöpfli

Mit Vanille Sud, eingemachten
Zwetschgen und Hafer Brösmeli

CHF 14

4-Gang CHF 81

3-Gang CHF 63

KINDER – MENÜ

Kinder Salat

Gemäss Saison

CHF 7

Kinder Süppli

Gemäss Saison

CHF 8

Schnitzeli vom Säuli

Laut Nachbarskinder
das Weltbeste! ;)
Rubinas feine Nüdeli & Gemüse

CHF 15

Schokoladen Kuchlein

Mit Smarties
und Schokoladen-Sauce

CHF 8

4-Gang CHF 38

3-Gang CHF 30

GUT ZU WISSEN

Verrechnung

Die definitive Gästezahl
(Garanziezahl) ist uns spätestens
72 Stunden vor dem Anlass
mitzuteilen. Nehmen weniger
Gäste am Anlass teil, gilt die
Garanziezahl 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 Eggli

044 350 30 15
essen@restaurant-rubina.ch

Restaurant Rubina

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



IHR PERFEKTER ANLASS

Um Ihren Anlass bestmöglich zu gestalten, beraten wir Sie gerne persönlich.
Hier einige Ideen, um Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen.
Weiter im Anhang finden Sie einige Bilder dazu.

Getränke mit und ohne

- Hausgemachter Glühwein & heissi Marroni zum Apéro im mit Kerzen geschmückten Platanengarten. Glühwein CHF 10/Gast (2 dl) & Heisse Marroni CHF 5 pro Gast.
- Im Sommer wie auch im Winter empfehlen wir für Ihre Gäste auch gerne unseren Haus-Apéro in der Variante mit wenig Alkohol oder alkoholfrei. Ihre Gäste wählen vor Ort. CHF 14.50 / 11.00 pro Glas
- Gerne unterbreiten wir Ihnen einen passenden Wein-Vorschlag für ihr Menü. Unsere Weinempfehlung für Gruppen finden Sie auf unserer Webseite.
- Am späteren Abend oder nach dem Mittag dürfen Ihre Gäste gerne Ihren individuellen Digestif oder Longdrink aus unserem Angebot vor Ort auswählen. Das Angebot finden Sie auf unserer Webseite.

Der perfekt gedeckte Tisch

- Rubinas saisonale Tischdekoration erstellen wir in den Varianten Herbstwald, Advent, Frühling- oder Sommerwiese. Dezent für CHF 9.00, festlich für CHF 18.00 pro Person.
- Gerne lassen wir Ihnen auch eine individuelle Offerte von unserem Blumenladen des Vertrauens, Zierwerk am Rigiplatz eine Offerte gemäss Ihren Wünschen und Budget erstellen.
- Für weitere Dekor-Elemente wie Feuerschalen (60.00/ Stk) und Ballone (gemäss Aufwand) können Sie uns gerne anfragen.

Tischordnung und Set up

- Tische weiss gedeckt mit weisser Stoffserviette, pro Gast CHF 4.00
oder
- Tisch mit weissem Tisch-Läufer und Stoffserviette, pro Gast CHF 3.00
- Buffet & Gabentisch mit weissem Tischtuch CHF 10.00 pro Tisch
- Die Tischordnung richtet sich anhand der Gäste-Anzahl. Gerne unterbreiten wir einen entsprechenden Vorschlag.

Unterhaltung

Wünschen Sie für Ihr Fest eine spezielle Darbietung? Gerne leiten wir Ihnen unsere vertrauten Kontakte zu folgenden Ideen weiter:

- Event Casino - No Risk, no fun! – mit Roulette, Black Jack oder Poker
- Dinnerevents: Mafia-Dinner, Grusel-Dinner, Tatort-Dinner oder Ihr individuelles Themen Dinner



Weitere Informationen für Sie und Ihre Gäste

- 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.
- Rauchen darf man gerne draussen auf dem Vorplatz oder auf der windgeschützten Seiten-Terrasse.
- Bitte teilen Sie allfällige Tischreden und Unterbrüche für Darbietungen vorgängig und spätestens vor Servicebeginn mit.
- Bei Anlässen, die länger als 23.45 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.