



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 Egli & das Rubina-Team

Zum Apéro & Einstimmen

Kleine Knabbereien *** stehend oder am Tisch	Steh-Apéro *** Rubinas Klassiker Brötchen	Am Tisch eingedeckt *** Das Gedeck
Hausgemachten Grissini pro Gast CHF 5	Tomate mit Basilikum (Sommerhalbjahr) Rande mit Frischkäse (Winterhalbjahr) 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
	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 Festtage

Menü Festmenü 1

Frühlings-Salat

An Preiselbeer-Vinaigrette
mit Rubinas Trockenfleisch
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 Rüeblì,
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 Festmenü 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 Spargelzeit

Wir beziehen unsere Spargeln seit über 10 Jahren direkt von der Spargel-Bauerfamilie Gisler in Flaach. Sie bauen im traditionellen Familienbetrieb die ‚Königin der Gemüse, die weisse Spargel an.

Menü Spargel 1

Spargel Salat

Estragon Vinaigrette, Himbeeren
und Roggenbrösmeli

CHF 21

Kalbfleisch Ravioli

An Fermentierter Spargel Sauce
mit Schwarzem Knobli und Erbsli

CHF 19

Ribelmais Poulet Suprême

Mit weissem Spargel
An Morchel Sauce und
konfiertem Kartoffeltarte

CHF 41

Erdbeer Parfait

Mit Meringue
und Weisser Schokolade

CHF 14

4-Gang CHF 95

3-Gang CHF 76

Menü Spargel 2

Gebratener Spargel

Mit konfiertem Eigelb,
Eierbrösmeli und Petersilien
Mayonaise

CHF 17

Spargel Velouté

Mit gebeiztem Alpenlachs,
Kräuter Croutons und
Bärlauchöl

CHF 18

Kalbsnierstück

Mit Spargelragout im Blätterteig,
jungem Gemüse und
Kräuterbutter

CHF 48

Quarkmousse

Mit Erdbeeren, Mandeln und
Minze

CHF 14

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 81



Rubinas Jahreszeit-Empfehlung von Winter bis Fröhsommer

Menü 1

Kopfsalat Herz

Mit Radischen, Schnittlauch und Hinkelstein an Kräuter Dressing

CHF 17

Kohlrabi

Im Salz gebacken mit Apfel Kompott und Dijon Schaum

CHF 16

Schweizer Rindsfilet

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

CHF 52

Schokoladen Schnitte

Mit Mandelbiskuit und Vanille-Chantilly

CHF 14

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 83

Menü 2

Gurkensalat

Mit Ziegenfrischkäse, Minze und Apfel Consommé

CHF 17

Alpstein Cannelloni

Gefüllt mit konfirtem Alpstein Poulet und Morcheln mit Kräutersalat

CHF 18

Filet vom Schweizer Lachs

An Verjus Beurre-Blanc
Auf sautiertem Spinat und Beluga Linsen

CHF 42

Rhabarber Kompott

Warm mit Quarkmousse und Vanille-Streusel

CHF 14

4-Gang CHF 91

3-Gang CHF 73

Menü 3

Gebeizter Alpenlachs

Mit Buttermilch, Rettich und Erbsen

CHF 17

Frühlingslauch Suppe

Mit Landrauschschinken, Creme Fraîche und Basilikumöl

CHF 15

Säulifilet in Speck gerollt

Aus dem Muotathal
An Senfrahmsauce
Mit geschmorter Endivie und Frühlingskartoffeln

CHF 39

Schokoladen Kuchen

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

Saibling Ravioli

Im Spinatschaum mit knusprigem
Landrauschschinken

CHF 17

Kalbsbraten

An Rosmarin-Jus
mit fluffigem Kartoffelstock
und Baby Karotten

CHF 38

Apfel Strudel

Mit Vanille-Sauce
und luftigem Zimt-Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 83

3-Gang CHF 66

Vegi & Vegan

Kohlrabi Täschli

Mit Spinat & Kernen-Füllung,
Apfel Consommé & Kräuteröl

CHF 15

Waldpilz Ragout

Mit Kartoffel Schaum, Trüffel und
gehobelten Pilzen

CHF 18

Gebackener Lauch

Mit Rauchmandeln, Kräuter
Vinaigrette auf Gersten Risotto

CHF 34

Hafer Chöpfli

Mit Vanille, Rhabarber 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
(Garantiezahl) ist uns spätestens
48 Stunden vor dem Anlass
mitzuteilen. Nehmen weniger
Gäste am Anlass teil, gilt die
Garantiezahl 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.

Getränke mit und ohne

- 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 Frühling- Sommerwiese, Herbst, Advent, Winter. 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.