




Unsere Wein-empfehlung

für Gruppen-Reservierungen

Rubinas Hausdrinks

 My Amber Port & Tonic, von My Wyn 14.50 / 2dl
Weisser Portwein mit Tonic aufgefüllt – Erfrischung mit wenig Alkohol

Beeren-Kraft, alkoholfrei 11 / 2 dl
Manzoni-Spritz mit Beeren aus Appenzell mit Gingerbeer aufgefüllt

Schaumweine 75 cl

Charles Heidsieck Brut Réserve 98
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir,
Reims, Champagne

Crémant Blanc de Blanc 79
Chardonnay
Hamacht Weine, Freienstein-Teufen ZH
Von der Jungwinzerin Simone Monstein, die auch unseren Hauswein macht.

Brut Rosé 82
Pinot Noir, Pinot Meunier
20 Monate Hefelagerung.
Weingut Obrecht, Jenins

WeissWeine zum Apéro

Riesling & Sylvaner 56
Weingut Bick, Würenlos

Sauvignon Blanc 63
Hamacht Weine, Freienstein-Teufen ZH

Chasselas Molignon 118 Magnum
Diego Mathier, Salgesch 59



Weissweine Zum Essen	75cl
Fumé	79
Chardonnay, Räuschling, Barrique. Weingut Besson-Strasser, Laufen-Uhwiesen beim Rheinfall	
Ambassadeur Fumé AOC Valais	72
Gros Rhin Diego Mathier, Salgesch	
Südafrika	
Eine persönliche Herzensangelegenheit. Kleine Produzenten, die wir selbst unter dem Namen Cape Wine Company importieren. Weitere Information finden Sie unter www.genussfreundschaft.ch	
Sémillon Reserve	64
Stony Brook Vineyards, Franschhoek, Südafrika Nummerierte Flaschen von 450 insgesamt.	
Miko White	82
Chardonnay. Barrique. Mont Rochelle Vineyard, Franschhoek, Südafrika Nur in den besten Jahren produziert. Elegant und limitiert.	
Johanna Brandt	68
Chenin blanc 'sur lie' Spionkoop Wines, Elgin, Südafrika	
Frankreich	
Pouilly Fuissé	98
Les Ronchevats Saumaize-Michel, Burgund	
Luis Condri blanc	88
Viognier, Marsanne Clos Bellane, Côtes du Rhones, Villages Valreas	
Italien	
Soave Stefanini	49
Monteforte d' Alpone, Veneto	



Rotweine Zum Essen 75cl

Schweiz

Vieilles Vignes 72

Pinot Noir Barrique

Hamacht, Freienstein-Teufen ZH

Rubinas von der CH-Weinzeitung ausgezeichnete Hauswein
im Burgunder-Stil. Von der Jungwinzerin Simone Monstein.

Zweigelt vom Rheinfall 77

Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen

Côte Rousse AOC Chablais 95

Syrah, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Domaine Du Montet, Hammel S.A. Bex, Waadt

Cornalin AOC 78

Eichenfass-Reifung.

Diego Mathier, Salgesch

Dopo Mezzanotte 78

Merlot Barrique. 25jährige Reben.

Urs Hauser & Stefano Fuso, Contone

Frankreich

Edonist AOC 20 79

Mourvèdre & Syrah

Château L' Ermite d' Auzan, Costières de Nimes, Languedoc-Roussillon



Südafrika

Eine persönliche Herzensangelegenheit.

Kleine Produzenten, die wir selbst importieren. Cape Wine Company

Cabernet Franc 74

My Wyn, Franschhoek-Südafrika

Shiraz / Viognier gereift 86

My Wyn, Franschhoek-Südafrika

Ghost Gum 88

Reiner Cabernet Sauvignon aus alten Reben.

Stony Brook Vineyards, Franschhoek, Südafrika

SMV – Rhône Blend 59

Shiraz, Mourvèdre, Viognier

Stony Brook Vineyards, Franschhoek, Südafrika

Spanien

Tempranillo Crianza 76

Bodegas Tamaral, Ribera del Duero

Italien

Il Brecciolino Rosso IGT 88

Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

Castelvecchio, San Casciano,

Chianti colli Fiorentini, Toskana

Weine zum Dessert 75cl 37,5cl

Erin – late harvest 68

Sauvignon Blanc mit Botrytis.

Stony Brook Vineyards, Franschhoek, Südafrika

Einmalige Abfüllung zu Ehren der Geburt vom Weinmakers Tochter Erin.

Château Lafaurie-Peyraguey 87

1er Cru Classé

Sémillon, Sauvignon, Sauternes



Essensbegleiter ohne Alkohol

Opaline , 100 % Schweizer Fruchtsäfte. Aprikose, Birne mit Verveine.	25cl	5.50
Adam & Uva 100 % Schweizer Traubenschorle. Weisse & Rote Trauben von Buchberg, Schaffhausen	33cl	6.50
Tonic Swiss Mountain Spring	20cl	5
Sanbitter	20cl	5

Weitere Getränke

Appenzeller Bier

Calvinus	33 cl	7
Quöllfrisch naturtrüb mit Bügelverschluss	33 cl	6
Leermond (ohne Alkohol)	33 cl	6

Mineral / Süssgetränke

Appenzeller Mineral laut/still	50 cl	6
Appenzeller Mineral laut/still	100 cl	9
Goba Zero	33cl	5
Zürischorle	33cl	5

Kaffee von der Schweizer Kaffee-Rösterei Sirocco

Café, Espresso		4.80
Milchcafé, Cappuccino		5.50
Espresso Doppio		6.50
Coretto mit Grappa		7.50
Tee von al Canton Tee und Sirocco		5.50

DigestiFes & Spirituosen

Wir empfehlen, dass Ihre Gäste nach Lust und Laune aus unserem Sortiment vor Ort auswählen.
Unser aktuelles Angebot finden Sie aus unserer Webseite.



Gut zu wissen

Wünschen Sie einen Wein vor Ihrem Anlass zu degustieren?

Degustieren Sie diesen gerne vor Ort oder bei Ihnen.

Degustationsweine werden zum halben Preis verrechnet.

Am Anlasstag degustieren wir gerne alle geöffneten Flaschen vor dem Ausschank für Sie.

Kontakt

Désirée Egli

044 350 30 15

essen@restaurant-rubina.ch

Restaurant Rubina

Rubina Essen & Geniessen AG

Universitätstrasse 56

8006 Zürich

www.restaurant-rubina.ch

Zürich, Frühling 2023

Jahrgangsänderungen und Verfügbarkeit vorbehalten.