



UNSERE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

ab 10 Personen - Februar bis Mai

Wir sind das hübsche Quartierrestaurant im Kreis 6. Wir bieten eine Genussküche mit französischem Akzent, liebevoll ausgesuchten Weinen und selbstimportierten südafrikanischen Weinen von Kleinstproduzenten.

Désirée Eggli & das Rubina-Team

Zum Apéro & Einstimmen

KLEINE KNABBEREIEN ***	STEH-APÉRO ***	AM TISCH EINGEDECKT ***
stehend oder am Tisch	Rubinas Klassiker Brötchen	Das Gedeck
Hausgemachte Grissini pro Gast CHF 5	Rande mit Frischkäse Rauchlachs-Tatar mit Dill Rinds-Tatar mit Parmesan	mit Frischkäse-Pâté, 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 FLAIR

Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche.
Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü beschränken. Bei Bedarf selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi- Fisch- oder Fleisch-Geniesser.

Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte ab mindestens 10 Gäste zubereiten.
Wenn es weniger Gäste pro Gericht sind, offerieren wir Ihnen gerne eine Alternative aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte.

Rubinas Empfehlung für Ihre Feier

FESTMENÜ F-1

Jung Spinat Salat

An Himbeer-Vinaigrette
mit Ricotta und Mandeln

CHF 18

Kalbs Ravioli

Hausgemacht
mit Buttermilch Schaum
Thymian und schwarzem Trüffel

CHF 21

Rinds-Entrecôte

am Stück medium gebraten
an Paprika- Hollandaise Sauce
kleinen Rüebl
und knusprigen Kartoffel

CHF 44

Schokoladen Ganache-Tarte

Mit Fleur de Sel und Himbeer

CHF 16

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 78



Rubinas Empfehlung zur Spargelzeit April & Mai

Seit 12 Jahren beziehen wir unser Spargel direkt vom Spargelhof der Familie Gisler aus Flaach/ZH

MENÜ SPARGEL 1

Spargel Salat

An Estragon Vinaigrette
Himbeeren und Roggenbrösmeli
CHF 21

Kalbfleisch Ravioli

An fermentierter Spargel-Sauce
mit schwarzem Knobli und Erbsli
CHF 21

Ribelmais Poulet-Suprême

Mit weissen Spargeln
Morchel Sauce
und konfiertes Kartoffeltarte
CHF 42

Erdbeer Parfait

Mit Meringue
und weisser Schokolade
CHF 14

4-Gang CHF 98

3-Gang CHF 77

MENÜ SPARGEL 2

Gebratener Spargel

Mit konfiertem Eigelb
Eierbrösmeli und
Petersilien-Mayonaise
CHF 21

Spargel Velouté

Mit gebeiztem CH-Alpenlachs
Kräuter Croûtons & Bärlauchöl
CHF 19

Kalbsnierstück

Mit Spargelragout im Blätterteig,
jungem Gemüse
und Kräuterbutter
CHF 47

Quarkmousse

Mit Erdbeeren, Mandeln
Pfefferminze
CHF 14

4-Gang CHF 101

3-Gang CHF 82



MENÜ F-1

Kopfsalat Herz

Mit Radischen, Schnittlauch und Hinkelstein an Kräuter Dressing

CHF 17

Saibling Ravioli

Im Spinatschaum mit knusprigem Landrauschschinken

CHF 21

Schweizer Rindsfilet

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

CHF 52

Schokoladen Schnitte

Mit Mandelbiskuit und Vanille-Chantilly

CHF 14

4-Gang CHF 104

3-Gang CHF 83

MENÜ F-2

Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen und Chèvre chaud Tartine

CHF 14

Alpstein-Cannelloni

Gefüllt mit konfiertem Alpstein-Poulet und Morcheln mit Kräutersalat

CHF 21

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 70

MENÜ F-3

Gebeizter Alpenlachs

Mit Buttermilch, Rettich und Erbsen

CHF 18

Kräuterschaum Suppe

Mit Landrauschschinken, Crème Fraîche und Basilikumöl

CHF 15

Kalbs-Schulterbraten

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 85

3-Gang CHF 70



Unsere Menüs beinhalten bereits fleisch- oder fischlose Vorspeisen.
Für Vegi-Geniesser bieten wir zusätzliche Alternativen an. Auf Wunsch können diese Vegi-Gerichte auch einheitlich vegan zubereitet werden.

VEGI & VEGAN F

Alternative Vorspeise

Kohlrabi Täschli

Mit Spinat & Kernen-Füllung,
Apfel-Consommé & Kräuteröl
CHF 17

Alternative Zwischengericht

Waldpilz Ragout

Mit Kartoffel Schaum
Trüffel und gehobelten Pilzen
CHF 19

Alternative Hauptspeise

Gebackener Lauch

An Kräuter-Vinaigrette
Rauchmandeln und
Gersten-Risotto
CHF 36

Alternative Dessert

Hafer Chöpfli

Mit Vanille-Sud, Rhabarber
und Hafer Brösmeli
CHF 14

4-Gang CHF 86

3-Gang CHF 67

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 Dessert für Kinder

Mit Smarties
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. Einige Bilder-Ideen zum gedeckten Tisch & Dekor finden Sie auch auf unsere Webseite.

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 stellen wir Ihnen gerne zu.
- 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 12.00, festlich für CHF 18.00 pro Person.

Tischordnung und Set up

- Tische weiss gedeckt mit weisser Stoffserviette pro Gast CHF 4.00
- 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 (beides nur bei exklusiven Reservationen möglich) vorgängig und spätestens vor Servicebeginn mit.
- Bei Anlässen, die länger als 23.59 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.