



## UNSERE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

ab 10 Personen - Juni bis September

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

Désirée Eggli & das Rubina-Team

### Zum Apéro & Einstimmen

<b>KLEINE KNABBEREIEN</b> ***	<b>STEH-APÉRO</b> ***	<b>AM TISCH EINGEDECKT</b> ***
<b>stehend oder am Tisch</b>	<b>Rubinas Klassiker Brötchen</b>	<b>Das Gedeck</b>
Hausgemachte Grissini pro Gast CHF 5	Tomate mit Basilikum 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	<b>Rubinas Fest-Variante</b>	
	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

---

#### FEST-MENÜ S-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 Himbeeren

CHF 16

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 78



---

## SOMMER MENÜ 1

\*\*\*

### **Aromatischer Tomaten Salat**

An Basilikum Vinaigrette  
Burrata-Schaum  
und Kräuter Brösmeli

CHF 21

\*\*\*

### **Artischocken Boden**

Gefüllt mit Ratatouille und  
überbacken mit Parmesan

CHF 24

\*\*\*

### **Schweizer Zander**

Mit Aubergine-Kaviar, Zitronen-  
Schaum, Pinienkerne und  
gebratener Polenta

CHF 42

\*\*\*

### **Erdbeer Parfait**

Mit Meringue  
und weisser Schokolade

CHF 14

4-Gang CHF 101

3-Gang CHF 77

---

## SOMMER MENÜ 2

\*\*\*

### **Frischkäse Parfait**

Im Zucchetti-Mantel mit Kräuter  
Vinaigrette und Brot Chips

CHF 18

\*\*\*

### **Peperoni Kaltschale**

Mit gebeiztem Alpenlachs,  
Mandeln und Ruccola Salat

CHF 17

\*\*\*

### **Kalbssteak am Stück**

Auf Ratatouille mit knusprigen  
Kartoffeln und Basilikum Pesto

CHF 47

\*\*\*

### **Schokoladen Ganache Tarte**

Mit Fleur de Sel und Himbeeren

CHF 15

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 80



---

### MENÜ S-1

\*\*\*

#### **Kopfsalat Herz**

Mit Radischen, Schnittlauch und  
Hinkelstein an Kräuter Dressing

CHF 17

\*\*\*

#### **Saibling Ravioli**

Im Spinatschaum mit knusprigem  
Landrauchschinken

CHF 21

\*\*\*

#### **Schweizer Rindsfilet**

*am Stück medium gebraten*  
An Sauce Béarnaise 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 S-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 S-3

\*\*\*

#### **Gebeizter Alpenlachs**

Mit Buttermilch, Rettich  
und Erbsen

CHF 18

\*\*\*

#### **Kräuterschaum Suppe**

Mit Landrauchschinken,  
Crème fraîche und Basilikumöl

CHF 15

\*\*\*

#### **Kalbsschulterbraten**

An Rosmarin-Jus  
mit fluffigem Kartoffelstock  
und Baby Karotten

CHF 38

\*\*\*

#### **Apfel Strudel**

Mit Vanille-Glacé  
und luftigem Aroma-Rahm

CHF 15

4-Gang CHF 86

3-Gang CHF 71



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 S

### 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

#### **Artischocke gefüllt**

Mit Ratatouille  
überbacken mit Parmesan,  
Beluga-Linsen  
CHF 38

### Alternative Dessert

#### **Hafer Chöpfli**

Mit Vanille, Rhabarber  
und Hafer Brösmeli  
CHF 14

4-Gang CHF 88

3-Gang CHF 69

---

## 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 39

3-Gang CHF 31

---

## 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  
Garanzahl 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 Egli**

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 saisonalen 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 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.