



## UNSERE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

Ab 10 Personen - September bis Februar

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

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	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	<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 HW-1

\*\*\*

##### **Nüssli Salat**

An Preiselbeer-Vinaigrette  
mit knusprigem Speck und Pilzen

CHF 18

\*\*\*

##### **Kalbs Ravioli**

Hausgemacht  
an Buttermilch Schaum  
Thymian und Haselnuss

CHF 21

\*\*\*

##### **Entrecôte**

*am Stück medium gebraten*  
an Paprika- Hollandaise Sauce  
kleinen Rüeblen,  
und knusprigen Kartoffel

CHF 44

\*\*\*

##### **Schokoladen Ganache Tarte**

Mit Fleur de Sel  
und Früchte Garnitur

CHF 16

4-Gang CHF 99

3-Gang CHF 78

---

#### FEST-MENÜ HW-2

\*\*\*

##### **Marroni Velouté**

Mit gehobeltem Hinkelstein,  
Thymian und Walnussöl

CHF 16

\*\*\*

##### **Gebackene Randen**

Mit zarter Rindschulter-Krokette,  
Frischkäse und Orange

CHF 19

\*\*\*

##### **Schweizer Zander**

An Verjus Beurre-Blanc  
mit Schwarzwurzeln  
und Pomme Dauphine

CHF 42

\*\*\*

##### **Haselnuss Parfait**

An Karamel Sauce  
und Birnen Kompott

CHF 15

4-Gang CHF 92

3-Gang CHF 73



## Rubinas Empfehlung zur Wildzeit im Oktober

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 21

\*\*\*

#### Schweizer Hirsch Ragout

Mit saftigem Rotkraut, Apfel,  
glasierten Marroni  
und fluffigen Spätzli

CHF 41

\*\*\*

#### Vermicelles

Mit Meringue  
und Kirsch-Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 97

3-Gang CHF 76

---

### 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 48

\*\*\*

#### Apfel Tarte Tatin

Mit Sauerrahm Glace  
und Zimt Streusel

CHF 14

4-Gang CHF 95

3-Gang CHF 79



---

### MENÜ HW-1

\*\*\*

#### Nüssli Salat

Mit Brot-Chips, Ei & Speck  
an Buttermilch Dressing

CHF 18

\*\*\*

#### 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

\*\*\*

#### Apfel Strudel

Mit Vanille-Sauce  
und luftigem Zimt-Rahm

CHF 14

4-Gang CHF 101

3-Gang CHF 85

---

### MENÜ HW-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 HW-3

\*\*\*

#### Rubina Glücks-Salat

Blattsalat mit Kräutern, Kernen  
und Chèvre chaud Tartine

CHF 14

\*\*\*

#### Süsskartoffel Suppe

Mit Landrauchschinken,  
Apfel und Rosinen

CHF 15

\*\*\*

#### Kalbsschulerbraten

An Rosmarin-Jus  
mit fluffigem Kartoffelstock  
und Rosenkohl

CHF 38

\*\*\*

#### Honig-Parfait

Mit saisonalem  
Fruchtkompott

CHF 14

4-Gang CHF 81

3-Gang CHF 66



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 HW

### Alternative Vorspeise

#### **Randen Täschli**

Mit Baumnuss & Apfel-Füllung,  
Apfel Consommé & Kräuteröl  
CHF 17

### Alternative Zwischengericht

#### **Waldpilz Ragout**

Mit Kartoffel Schaum, Trüffel und  
gehobelten Pilzen  
CHF 19

### Alternative Hauptspeise

#### **Gebackener Sellerie**

Mit Mandeln, knusprigem  
Rosenkohl und kräftigem  
Wurzel Jus  
CHF 36

### Alternative Dessert

#### **Hafer Chöpfli**

Mit Vanille Sud, eingemachten  
Zwetschgen und Hafer Brösmeli  
CHF 14

4-Gang CHF 86

3-Gang CHF 67

---

## KINDER - MENÜ

\*\*\*

#### **Kinder Salat**

Gemäss Saison  
CHF 7

\*\*\*

#### **Kinder Süpli**

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  
(Garanzahl) ist uns spätestens  
72 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 AGB.

---

## 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

- Hausgemachter Glühwein & heissi Marroni zum Apéro im mit Kerzen geschmückten Platanengarten. Glühwein CHF 10/Gast (2 dl) & Heisse Marroni CHF 5 pro Gast. (nur bei exklusiver Reservation möglich)
- 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 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.