



## SCHWEIZER GENUSSKÜCHE MIT FRANZÖSISCHEM FLAIR

### Restaurant Rubina - Angebote für Gruppen

Juni bis September

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 (Hauptmenü) beschränken. Bei Bedarf selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi- Fisch- oder Fleisch-Geniesser. Bei einer Teilreservation ergeben sich die Alternativen zum Hauptmenü aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte.

Exklusive Reservation: 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.

### Raumangebot und Kapazitäten

Restaurant: Bankett bis 60

Platanengarten: Bankett bis 58 / Aperitif bis 58

Rosenterrasse: Bankett bis 12 (4er Tische) / Aperitif bis 25

Weinkeller: Meeting bis 20 / Bankett bis 20 / Aperitif bis 28



## GUT ZU WISSEN – UNSERE SPIELREGELN

### Gruppen am Mittag

Gruppenanfragen für Meetings und Mittagessen beantworten wir individuell.

### Gruppen am Abend

#### Gruppen bis 8 Personen

Wählen aus unserem Angebot „A la carte“ vor Ort am Anlasstag.

#### Teilreservation - Gruppen von 9 bis 19 Personen

Jeder Gast wählt sein individuelles 3 oder 4 Gang-Menü am Anlasstag vor Ort. Zur Auswahl stehen 3 Vorspeisen, 3 Zwischengerichte, 3 Hauptspeisen und 3 Desserts in den Varianten Fleisch, Fisch oder vegetarisch zum individuellen Kombinieren. Die Genussmenüs werden monatlich von unserem Küchenchef neu kreiert. Wird nichts anderes vereinbart servieren wir beim Eintreffen Ihrer Gäste unser Apéroplättli mit Gemüse, Käse & Fleisch und passend dazu unseren saisonalen Haus-Apéro mit oder ohne Alkohol. Mindestkonsumation: 3-Gang Menü pro Person ab CHF 78.00

#### Teilreservation - Gruppen von 20 bis 28 Personen

Ab 20 Gästen muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden. Bei Bedarf selbstverständlich mit einer Alternative für Vegi-Vegan-Geniesser. Diese ergeben sich (bei Teilreservation) aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen Abendkarte. Ab 29 Gästen vermieten wir das Restaurant ausschliesslich exklusiv. Mindestkonsumation: CHF 100.00 pro Person.

#### Exklusive Reservation - Gruppen bis 60 Personen

Bei einer exklusiven Reservation muss ein einheitliches Menü im Voraus bestimmt werden; wobei auf Wunsch aus drei Hauptspeisen in den Varianten Fleisch, Fisch und Vegi ausgewählt werden kann. Die Auswahl muss im Voraus bestimmt werden. Eine Mindestkonsumation wird vereinbart.

#### Bestuhlung

Bei Teilreservationen werden die Gäste auf die Tische bei Standard-Bestuhlung für à la carte aufgeteilt. Gruppen bis 14 Gäste finden sofern verfügbar an einem Tisch Platz. Ab 15 Personen werden die Gäste an 2 oder mehreren Tischen à 4 bis 6 Personen platziert. Alternativ kann der Weinkeller (ab Oktober 2024) angefragt werden, wo bis zu 20 Gäste an einem Tisch Platz finden, oder das Restaurant wird exklusiv gebucht. Eine individuelle Bankett-Bestuhlung ist aus Rücksichtnahme auf die anderen Gäste nur bei einer exklusiven Reservation möglich.

#### Verrechnung

Die definitive Gästezahl (Garanziezahl) ist uns spätestens 3 Werktage (Bankette mit Menü-Vorauswahl) vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen weniger Gäste am Anlass teil, gilt die Garanziezahl als Grundlage für die Berechnung. Bei einer Reservation mit «Genussmenü-Auswahl am Anlasstag» bezieht sich die Mindestkonsumation auf die Anzahl Gäste, welche am Vortag (Werktag) bis 18.00 Uhr mit einer Kulanz von 2 Personen bekannt gegeben wird. Einzelinkasso ist ab 9 Personen nicht möglich.



## Zum Apéro & Einstimmen

---

### KLEINE KNABBEREIEN

\*\*\*

#### stehend oder am Tisch

Hausgemachte Grissini  
pro Gast CHF 5

Rubinas Salz-Mandeln  
pro Gast CHF 6

Bunte Gemüse-Chips  
pro Gast CHF 5

---

### STEH-APÉRO

\*\*\*

#### Rubinas Klassiker Brötchen

Rande mit Frischkäse  
Rauchlachs-Tatar mit Dill  
Rinds-Tatar mit Parmesan

Set pro Gast CHF 18

#### Rubinas Fest-Variante

Gougère  
mit Ziegenkäse-Füllung

Mini-Brioche  
mit Speckwürfeli

Blätterteig-Kringel  
mit Spinat

Set pro Gast CHF 21

---

### AM TISCH EINGEDECKT

\*\*\*

#### Das Gedeck

mit Frischkäse Pâté,  
Landrauchschinken aus dem  
Muotathal,  
fermentiertem Gemüse  
und beurre salé.

Set pro Gast CHF 8.50



## Rubinas Empfehlung für Ihre Feier

---

### FEST-MENU 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



Juni bis September

---

**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

\*\*\*

**Kalbschulterbraten**

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



## Vegetarier, Veganer und Menüs für Kinder

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

Bei einer Teilreservation ergeben sich die Alternativen zum Hauptmenü aus der zum  
Zeitpunkt des Anlasses aktuellen à la Carte Karte.

---

### VEGI & VEGAN HW

#### 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 38

3-Gang CHF 30

---

#### **Portionen**

Alle Menüpreise verstehen sich  
ohne Nachservice.

Menü-Änderungen am Anlasstag  
werden nach Aufwand  
verrechnet.

---

#### **AGB**

Im Weiteren  
gelten unserer AGB.

---

#### **Kontakt**

Désirée Eggli  
044 350 30 15  
restaurant@rubina.ch

Rubina Essen & Geniessen AG  
Universitätstrasse 56  
8006 Zürich



## 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 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.