

**RUFF** *eat*

## COFFEE

Café	5.0
Espresso	4.0
Espresso Doppio	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5

## ICED COFFEE

Iced Coffee	6.0
Iced Latte Macchiato	7.0
Iced Chai Latte	7.0
Iced Dirty Chai	7.5
Iced Matcha	7.5

## MILKY WAYS

Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Dirty Chai	7.0
Dirty = Mit einem Espresso Shot	
Goldene Milch	7.0
Kurkuma, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Pfeffer	
Kakao	5.5

## TEA

Grün & Schwarztee	5.5
Im Beutel	
Immunbooster	5.5
Frischer Ingwer, Kurkuma, Zitrone	
Refresh	5.5
Frischer Minztee	

«UNSCHULDIG»

## BOTTLES

Nycha Kombucha	5.5
Bergkräuter // Quitte	
El Tony Mate	5.5
Vivi Kola	5.5
Vivi Kola Zero	5.5
Vivi Blutorange	5.5
Vivi Zitrone Ingwer	5.5
Vivi Apfelshorle	5.5
Manzoni Spritz	5.5
Crodino	5.0
Ginger Beer	4.5
Homemade Lemonade	5.5
Wasser Still	
Glas	3.5
Flasche	6.5
Wasser Mit	
Glas	3.5
Flasche	6.5

## BUBBLES

Prosecco	7.5
Rosé Spumante	8.0
Mimosa	8.0
Aperol Spritz	12.5

## BEER

Support your local beer brewer

Alpagold	5.0
Alkoholfrei	6.0
Alpen Pale Ale	6.5
Grape	6.5
Weizen halbes	7.5

«SÜFFIG»

# WHITE WINE

## Helle Freude 7.5 / 53.0

Riesling Sylvaner, Bacchus, Riesling

Franken, Deutschland 2022

Mineralisch // Knackig // Charmant

## Goldmund 7.5 / 53.0

Riesling

Mosel, Deutschland 2021

Süss-sauer // Gelassen // Aprikose

## Urgestein 8.0 / 55.0

Sauvignon Blanc

Dolomiti, Italien 2021

Lässig // Passionsfrucht // Sympathisch

## Mâcon-Villages 8.0 / 55.0

Chardonnay

Chardonnay, Frankreich 2021

Extravagant // Würzig // Vielschichtig

## Herawingert 9.5 / 66.0

Chardonnay

Vaduz, Liechtenstein 2020

Exotisch // Holzig // Fürstlich

# RED WINE

## Haute Côt(e) de Fruit 7.5 / 53.0

Malbec

Süd-Westen, Frankreich 2021

Stallig // Gewagt // Natürlich

## La Social 8.0 / 55.0

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien 2018

Jugendlich // Rund // Schmeichelnd

## Remelluri 8.0 / 55.0

Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano

Rioja, Spanien 2015

Kräftig // Elegant // Athletisch

## Aria di Caiarossa 8.5 / 58.0

Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cabernet

Sauvignon

Toscana, Italien 2019

Ätherisch // Schokoladig // Geheimnisvoll

## Herawingert 8.5 / 58.0

Pinot Noir

Vaduz, Liechtenstein 2019

Exklusiv // Adlig // Zart

«MÜNDIG»

# OHNE PROMILLE

**Kolonne Null** 7.5 / 53.0

Riesling

Berlin, Deutschland

Grüner Apfel // Frisch // Leicht

**Kolonne Null Fizzy** 8.0 / 55.0

Cuvée Blanc

Berlin, Deutschland

Belebend // Harmonisch // Fruchtig-frisch

# SIGNATUR

**Paper Plane** 14.5

Bourbon Whisky // Aperol // Orangensaft

**Basil(ika) Smash** 14.5

Local Gin // Basilikum // Zitrone

**God is a Woman** 14.5

Vodka // Prosecco // Blutorange

**Vodka Thyme** 14.5

Vodka // Prosecco // Zitrone & Thymian

**Community Cocktail\*** 14.5

\*Entdecke unseren Community Cocktail,  
der von einem RUUF-Gast kreiert wird und  
jeden Monat wechselt.

# ROSÉ & ORANGE

**Chemin en Provence** 8.0 / 56.0

Provence, Frankreich 2021

Geschmeidig // Sommerbriese // Fein

**Kuckuck** 8.5 / 60.0

Zürich, Schweiz

Süß // Himmlisch // Lieblich

**Vej Orange** 8.0 / 56.0

Emilia-Romagna, Italien 2021

Aussergewöhnlich // Mutig // Lieblic

«KRÄFTIG»

# MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

## VORSPEISE

Hausgemachte Focaccia mit grünem Öl,  
Rote Bete Couscous, Ei im Brotkrümelmantel & Koriander Gremolata



## MONTAG

Zucchini-Thuna-Roll **V**

Kichererbsene-Creme mit Dill Sauce

Reis Pudding

mit Orangen Curd **V** & Arroni Crumble

## MITTWOCH

Cremige Kichererbsen

mit Zitrone, Brokkoli & Mandel

Pflaumenkuchen

mit Frozen Dattel Joghurt &  
Zitronenquark

## FREITAG

Spinat Gnocchi

mit würziger Tomatensauce & Rucola  
Pesto

Mandarinen-Schokoladenkuchen

by Giuliano

## DIENSTAG

Gebratener Trüffel Sellerie

mit sautiertem Grünkohl

Pochierte Birne

mit Ganache & Haferstreusel

## DONNERSTAG

Tempura Blumenkohl **V**

mit Karotten-Ingwer-Püree & scharfe  
Mayo

Kaffee Creme **V**

mit Lotus-Keks-Karamell

Vorspeise & Hauptgang 29.-

Inkl. Dessert 34.-

«BISSIG»

## NOVEMBER

ab 17:30 Uhr

### SHARING IS CARING

Hoi Du, wir sind alles Gerichte, die zum Teilen gemacht sind. Bei kleinem Hunger wähle 1-2 Gerichte pro Person und bei grösserem Hunger empfehlen wir 3-4 Gerichte.

**Faux Gras**  18.-

Pilz Terrine, Lebkuchen-Brot & Marroni-Apfel-Dattel-Chutney

**Poutine**  15.-

Kartoffeln mit veganer Bratensauce & Käse

**Kürbis Risotto Fritters**  17.-

Kürbis-Reis-Pommes, Tahini Dip, Popcorn

**Ei im Brotkrümel-Mantel** 16.-

Gekochtes Ei, Rote-Bete-Meerrettich Creme & Schnittlauch-Mayo

### MORE IS MORE

**Maisotto**  25.0

Couscous Perlen Risotto mit Mais, geräuchertem Ricotta, Chili Popcorn & Peterli Sauce

**Winter-Kürbis-Lasagne** 28.0

Hokkaidokürbis, Spinat, Birnen-Walnuss-Salsa

### SÜSSE VERSUCHUNG

**Toblerone Cheesecake** 13.0

mit Toblerone Streusel

**Reis Pudding**  13.0

mit Orange-Sternanis Curd & Maroni Knusper

**Say Cheese**  18.0

Bio-Käseplatte & Knäckebrot



«VERFÜHRERISCH»