

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

Toskana, 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 Provance 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,
Eingemachter Lauch, Inger-Kurkuma-Dressing, Ei-Cornichon Tartar

MONTAG

Kohlroulade **V** 

gefüllt mit cremigen Kichererbsen &
Brokkoli mit Hummus & Kimchi

French Toast

mit Zimt & Lotus-Keks-Karamell

MITTWOCH

Überbackene Rösti **V** 

mit veganem Ksäse, Weihnachtsbier &
Chicorée

Grüne Apfelpavlova 

mit Ingwer-Kurkuma Quark

FREITAG

Winterkürbis Lasagne

mit Spinat, Pesto & Birnen Salsa

Lebkuchen Brownies

by Leonie

DIENSTAG

Pilzrisotto

mit Parmesancrisp & Trüffel-Ricotta

Mini «Mont Blanc»

mit Maroni & Schokolade

DONNERSTAG

Kürbisotto **V** 

mit Couscous Perlen & Ruccola-Pesto

Mandarinen Kuchen

mit Mandelkruste & gebrannte

Meringue

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»