

RUUF *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

Immunbooster	5.5
Frischer Ingwer, Kurkuma, Zitrone	
Tees im Beutel	5.5
Grün, Schwarz, Bergminze, Verveine, Alpenbriese, Alpenfeuer, Hagebutte, Kamille	

«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	6.0
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 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

Karotten-Ingwer Tarte mit Ricotta und Sesam



MONTAG

BEET-Wellington **V**

mit gelber Bete, geröstetem Rotkohl &
Meerrettichsauce

Karotten Kuchen **V**

mit Mandarinen Creme

MITTWOCH

Topinambur-Gnocchi

mit Parmesan & Trüffel

Pavlova

mit roten Beeren und Schokolade

FREITAG

Winter Shakshuka **V**

mit Kürbiscremen, Grünkohl &
Kichererbsen

Amaretto Cheesecake **V**

By Giuliano

DIENSTAG

Risotto Verde **V**

mit Brokkoli, Rosmarinbutter, Erbsen
& Grünkohl

Safran-Orangen Panna Cotta **V**

mit Dattel Crumble

DONNERSTAG

Cottage-Pie **V**

mit Linsen, Kartoffelpüree & veganer
Bratensauce

Milchreis **V**

mit Zimt, Orangen & Lotus Karamell

Vorspeise & Hauptgang 29.-

Inkl. Dessert 34.-

«BISSIG»

FEBRUAR

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.

Brioche mit Pilzfüllung 18.-

Hot Dog Style, Cornichon Peterli Dip

Mais Rippchen  15.-

Mais Hummus, Pimientos de Padron & Jalapeño Dip

Sea Tacos  17.-

Geräucherte Karotten „Lachs“, Grapefruit, Kimchi

Kichererbsen Frittata  16.-

Kohl, Kartoffeln, Ingwer Creme

MORE IS MORE

Halloumi in Sesamkruste 28.0

Japanischer Coleslaw, Lila Süsskartoffel Püree, Honig Senf Sauce

Austernpilz Steak  34.0

Gebratener Austernpilz, Polenta, Pak Choi & fermentierte Pfeffersauce

SÜSSE VERSUCHUNG

Amaretto Cheesecake  13.0

Amaretto Likör, Bitter Orangen, Weisse Schokoladen Crumbles

Karotten Kuchen  13.0

Karotten, Süsser Zitronen Cashew Ricotta, Zimt, Buchweizenmehl

Say Cheese   18.0

Käseplatte & Knäckebrot



«VERFÜHRERISCH»