

**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	33cl	5.5
Bergkräuter // Quitte		
El Tony Mate	33cl	5.5
Vivi Kola	33cl	5.5
Vivi Kola Zero	33cl	5.5
Vivi Blutorange	33cl	5.5
Vivi Zitrone Ingwer	33cl	5.5
Vivi Apfelshorle	33cl	5.5
Manzoni Spritz	33cl	5.5
Crodino	17,5cl	5.0
Ginger Beer	17,5cl	4.5
Homemade Lemonade		5.5
Wasser Still		
Glas	33cl	3.5
Flasche	75cl	6.5
Wasser Mit		
Glas	33cl	3.5
Flasche	75cl	6.5

## BUBBLES

Prosecco	7.5
Rosé Spumante	8.0
Mimosa	8.0
Aperol Spritz	12.5

## BEER

Support your local beer brewer

Alpagold	33cl	6.0
Alkoholfrei	33cl	6.0
Alpen Pale Ale	33cl	6.5
Grape	33cl	6.5
Weizen	50cl	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 / 56.0

Sauvignon Blanc

Dolomiti, Italien 2021

Lässig // Passionsfrucht // Sympathisch

## Mâcon-Villages 8.0 / 56.0

Chardonnay

Chardonnay, Frankreich 2021

Extravagant // Würzig // Vielschichtig

## Herawingert 9.5 / 67.0

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 8.5 / 60.0

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien 2018

Jugendlich // Rund // Schmeichelnd

## Remelluri 9.5 / 63.0

Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano

Rioja, Spanien 2015

Kräftig // Elegant // Athletisch

## Aria di Caiarossa 10.0 / 70.0

Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cabernet

Sauvignon

Toskana, Italien 2019

Ätherisch // Schokoladig // Geheimnisvoll

## Herawingert 10.0 / 70.0

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

Kalte grüne Spargel Suppe mit Burrata



## MONTAG

**BEET Wellington** 

Rote Bete im Blätterteig, gedünster  
Rotkohl, Lauch & Rotweinsauce

**Karottenkuchen**

mit Zimtsahne

## MITTWOCH

**Falafel** 

mit Karotten-Ingwer Püree & Daikon  
Rettich Salat

**Mandel-Schokoladen Tarte** 

mit Beerenmousse

## FREITAG

**Gemüse Paella** 

mit Chorizo-Pilz «Wurst»,  
Paprikakonfit & Artischocken

**Gebratene Melone** 

mit Dattelnkaramell, Minze & Ricotta

## DIENSTAG

**Couscous Perlen Risotto** 

mit geräucherten Kartotten &  
geröstetem Fenchel

**Frozen Tiramisu** 

mit Kakao, Zimt & Kaffee

## DONNERSTAG

**Chili con Muffin** 

Mexikanischer Rote Bohnen Muffin,  
Siracha-Ei Sauce & Käse überbackener  
Spitzkabis

**Apfel Tarte Tatin** 

mit Zimtcreme

Vorspeise & Hauptgang 29.-

Inkl. Dessert 34.-

«BISSIG»

# APRIL

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.

### Korean Style Spargel 18.-

Gebackene weisse Spargeln (Korean Style)  
& Popcorn-Cajun-Cream

### Camembert Berliner 16.-

Hausgemachte Berliner Brioche,  
mit Camembert, Bier & Kreuzkümmel-  
Sahne

### Gurken Twister 15.-

Eingelegte Chili Gurke,  
geriebener Halloumi & Erdnuss-Sauce

### Not your normal Burrata 17.-

Burrata, Pepperoni Dip, Erdbeer Salsa  
& Reis Cracker

## MORE IS MORE

### Chili con Muffin 28.-

Mexikanischer Rote Bohnen Muffin,  
Siracha-Ei Sauce & Käse überbackener  
Spitzkabis

### Spargel Symphonie 34.-

Patty vom Spargel. Geräucherten Karotten  
und Urdinkel mit Bärlauch Sauce &  
Nüsslisalat mit Orangen-Dill-Dressing

## SÜSSE VERSUCHUNG

### Raffaello Cheesecake 13.-

Kokos-Mandel & Kokos Crisp

### Frozen Tiramisu 13.-

Kaffee, Kakao & Mandel Mascarpone

### Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»