

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

Tartar vom grünen Spargel, eingelegte Gurken, Minze-Cashew-Ricotta
& Melonen Dressing



MONTAG

Urdinkel Patty 
mit Bärlauch Sauce & Nüsslisalat mit
Karotten

Karottenkuchen
mit Zimtsahne

MITTWOCH

Lauch Tarte-Tatin 
mit gefüllten Tomaten, Buchweizen &
Kartoffelpüree


Melonensuppe 
mit Zitronen-Ricotta-Joghurt

FREITAG

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



Bounty Bar 
mit Kirschen

DIENSTAG

Couscous Perlen Risotto 
mit Couscous Perlen, Erbsen, Brokkoli,
Spargel & geröstetem Fenchel

Frozen Tiramisu 
mit Kakao, Zimt & Kaffee

DONNERSTAG

Frühlingsgemüse Eintopf 
Cremiger Eintopf mit weissem Spargel
Apfel Tarte Tatin 
mit Zimtcreme

Vorspeise & Hauptgang	29.-
Inkl. Dessert	34.-

«BISSIG»

MAI

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.

Chorizo Al Vino  **18.-**

Pilz "Chorizo", Rotweinsauce mit Kirschen & geräucherter Cashew Ricotta

Mini Schnitzel  **16.-**

Hausgemachte Kichererbsen Schnitzel, Tartar Sauce, Fenchel & Orange Salat

Süsskartoffel-Brûlée  **15.-**

Süsskartoffel, gebrannte Popcorn Creme à la Creme Brûlée

Wassermelonen Sashimi  **17.-**

Eingelegte Wassermelonen, Daikon Rettich & Spinat

MORE IS MORE

Paella  **28.-**

Gemüse Paella mit Safran, Nori Roll, Artischocken Confit & Petersilie

Holy Shit-ake  **34.-**

Shitake Pilz, Pinot Noir Herawingert Sauce mit Schwarzen Kirschen, Fregola Sarda mit Karotten Püree & Rotkohl Dip

SÜSSE VERSUCHUNG

Snickers Cheesecake **13.-**

Erdnuss, Schokolade & Karamell

Berry Dream  **13.-**

Himbeer Cream, Cashew Mascarpone, Kakao Crumbles & Amarena-Kirschen

Say Cheese **18.-**

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»