

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 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 // Lieblich

«KRÄFTIG»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Zucchini Fritters, Edamame Hummus, Kurkuma & Ingwer 

MONTAG

Chilli con Verdura 

mit Chipotle-Rolle, Piemontos de
Pardron & Chimichurri Salsa

Crepes-Cake 

mit Grand Manier crème &
Orangen-Karamell

MITTWOCH

Arancini nach Marsala Art

geräucherte Burrata Füllung, grünes
Gemüse & Mandelschaum

Schwarzwälder Kirschkuchen

mit Meringues & Amarena Kirschen

FREITAG

Mexikanische Bowl 

mit Tomaten Reis Erdnuss-Chipotle
Dressing, Bohnen, Mais & Jalapeno

Luftiger Auflauf

mit saisonalen Früchten

DIENSTAG

Auberginen Caponata 

mit Tomaten-Oliven-Kapernsauce
Rucola und Kürbiskernen

Honigmelonen Semifreddo 

mit Minze

DONNERSTAG

Fenchel-Dinkel Taboulè 

mit Apfel-Sellerie Püree

Schokoladen-Nuss-Tarte 

mit Mandel & Kokoskruste

Vorspeise & Hauptgang 29.-

Inkl. Dessert 34.-

«BISSIG»

JULI

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.

Burrata im Tomaten Rock 18.-

Multicolor Tomaten, gefüllt mit Burrata, Pfirsich Pesto, Golden Zucchini & Rucola

Mini Flammkuchen **V** 16.-

Geräucherte Karotten - Rösti Topping, Sauerrahm & Schnittlauch

Good Stuff(ed) 17.-

Pimientos del Piquillo (Rote Spitzpaprika) mit Kartoffel-Mozzarella Füllung

Linsen Hummus **V** 15.-

Rote Linsen - Karotten Hummus mit Tempura Tomate & Aprikosen Dip

MORE IS MORE

Holy Garden 28.-

Auberginen-Curry-Rolle im Glasnudelmantel mit Salat aus dem Klostergarten und geriebener Halloumi

Green Dumpling **V** 32.-

Grosses Kohl Dumpling gefüllt mit Ricotta Creme, Artischocken, Zitronen & Kapern in Pilzrahmsauce mit Kimchi & Artischocken Chips

SÜSSE VERSUCHUNG



Pfirsich Cheesecake **V** 13.-

Croissant Boden & Pfirsich

Erdbeer Pavlova 13.-

Meringues, gefüllt mit weisser Leinsamen Ganache, Himbeeren Saft & Lavendel

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»