

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

Toscana, 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 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

Rotebeete Cheesecake, Pilz Kruste & Joghurt mit Estragon **V** 

MONTAG

Kürbis Lasagne

mit Sbrinz Käse Creme, Peterli Sauce
& Kimchi Salat

Snickers Tarte **V**

mit Zitrusquark

MITTWOCH

Gebratener Kohl **V**

mit Couscous-Perlen & Paprikasauce

Peanut Butter & Jelly **V**

mit Schokolade

FREITAG

Servietten Knödel

mit Steinpilz Sauce, Rosenkohl &
Rotkohl

Schokoladen Mousse

mit Kokos & Malibu Creme

DIENSTAG

Dinkel Perlen Risotto **V**

mit Brokkoli, Mandel &
karamellisierten Zwiebeln

Baklava **V**

mit Apfel & Pistazien

DONNERSTAG

Kohlrabi Kuchen **V**

mit Safran Bisque, Rösti & Mandel-
Mascarpone

Hausgemachte Brioche

mit Biscoff Cream & karamellierte
Äpfel

Vorspeise & Hauptgang 29.-

Inkl. Dessert 34.-

«BISSIG»

OKTOBER

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.

Vegan Belly 15.-

In Teriyaki Sauce geschmorter Sellerie "Pork Belly Style", Apfel Püree & Jalapeño Sauce

Knolle² 18.-

Balzer Trüffel Knolle trifft auf Topinambur Knolle, Sbrinz Käse-Senf Cream & eingelegte Schalotten

Shiitake Doughnut 17.-

Hausgemachte Brioche Doughnut, Buchser Shiitake Pilz Tartare & Safran Bisque

Kürbis Cornetto 16.-

Gefüllt mit Kürbis Ricotta & gerösteten Kürbiskernen

MORE IS MORE

Brokkoli Mark 28.-

Brokkoli Stamm gefüllt mit Brokkoli Cream, Zwiebel Tarte, Süsskartoffel im grünem Panko Mantel & schwarzer Knoblauch

Marroni Bourguignon 32.-

Marroni & Pilz Ragu mit Rotwein Sauce, Kartoffelpüree, geröstete Endiven & eingelegte Balsamico Zwiebeln

SÜSSE VERSUCHUNG

Meringue Mountain 13.-

Lemon Pie, Pistazien Kruste überbacken mit Meringue

Brookie 13.-

Brownie trifft auf Cookie, mit Marroni Vermicelles & Quitten-Schwarz Tee Jelly

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»