

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
hey ginger Mango	33cl	5.5
hey ginger Blaubeer	33cl	5.5
hey ginger Birne	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 // Erdbeerpüree

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 // Lieblich

«KRÄFTIG»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Gelbe Bete Pana Cotta, Rotkohl Mousse & marinierte Karotten



MONTAG

Sellerie Patty 

mit gebratenem Kohl & Apfel Chutney

Birnen Cheesecake

mit Ingwer Kruste & Haselnuss

MITTWOCH

Kichererbsen Frittata 

mit Spinat, geräucherten Karotten &

Linsen

Karottenkuchen 

à la Vincent

FREITAG

Cottage Pie 

Winterauflauf mit Kartoffeln, Bohnen

& vegane Bratensauce

Baklava Cheesecake 

mit Schokoladen Mousse

DIENSTAG

Kürbis Lasagne

mit Kimchi Salat & Grüner Sauce

Beeren Pie

mit weisser Schokoladen Ganache

DONNERSTAG

Erbsen Schnitzel 

mit Curry Sauce & Sellerie Püree

Schokoladenmousse

mit Mandarinen Eis

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

DEZEMBER

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.

Kürbis Gnudi 16.-

Ricotta Knödel mit Kürbisstücken, Salbeibutter & Tomaten Sauce

Faux Gras 18.-

Pilzterrine mit Lebkuchenbrot, Austernpilz, Nüssen & Quitten Chutney

Grüne Roulade 15.-

Spinatrolle, Schnittlauch Cream Cheese, geräucherte Karotten & Meerrettich Crème

Schmor Taco 17.-

In Sojasauce geschmorte Sellerieknolle, Mais-Mango Crème, Popcorn & Padron

MORE IS MORE

Cottage Pie 28.-

Winterauflauf mit Kartoffeln & Bohnen, vegane Bratensauce & Salat

Panko Halloumi 32.-

dazu Glasierte Karotten, Tahini und Hummus & Minz-Dip

SÜSSE VERSUCHUNG

Birnen Cheesecake 13.-

Birnen-Kardamon Käsekuchen mit Ingwer Kruste & Haselnuss Mousse

Mandarinen Semifreddo 13.-

Halbgefrorenes Mandarinen-Safran Mousse & Bitterschokolade

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»