

**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
Limoncello 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 2020

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

Rote Beete Tartare, Wacholder, Pfifferlinge & Pilz Mayonnaise



## MONTAG

Kürbis Lasagne

Petersiliensauce & Kimchi

Karottenkuchen

Ricotta Creme

## MITTWOCH

Sellerie-Karotten Patty



Safranrisotto, Nori Crisps

Banoffee

Bananen & Toffee Creme

## FREITAG

Panko Halloumi

Grüner Hummus, Minz Dip,  
geröstete Karotten

Blutorangen Crème brûlée

Zitronen Madeleines

## DIENSTAG

Kürbis-Ricotta Gnudi

Tomaten Sauce & Rotkohl

Johannisbeer Curd

Weisse Schokoladen Ganache

## DONNERSTAG

Couscous Perlen Risotto



Maiscreme & Chorizo

Baklava Cheesecake

Apfel & Beeren

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

# JANUAR

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»