

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 |
| hej ginger Mango | 33cl | 5.5 |
| hej ginger Blaubeer | 33cl | 5.5 |
| hej 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

Pilz-Cashew-Ricotta Tartar mit grünem Apfel & Dill Dressing



MONTAG

Bärlauch Frittata 

Mit Eiern, Rösti, Salat & Senfdressing

Blaubeer Pie

Mit Mandelkruste & Karamell

MITTWOCH

Fried Rice 

Gebratenem Reis, Lauch & Ingwer-Hollandaise

Cheesecake 

Mit Äpfeln & Zimt

FREITAG

Pilz Bourguignon 

Kartoffelpüree & Lauch

Schokoladen Brownie

Himbeersauce & gebrannter Meringue

DIENSTAG

Pilz n' Chips 

Mit Shiitake Tempura, gebratenen Kartoffel & Knoblauch Sauce

Erdnuss Pana Cotta 

Mit Beeren & Schokoladen Sauce

DONNERSTAG

Cottage Pie 

Kartoffelauflauf mit Erbsen, «No-Thuna-Thuna», Bratensauce & Salat

Biscoff Tiramisu 

Mit Kaffee Creme

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

MÄRZ

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.

Dirty Martini Dip 17.-

Schweizer Blauschimmelkäse, Hüttenkäse, Grüne Oliven- & Apfel Salsa mit Laugenbretzel zum dippen

Bärlauch Gnudi V 18.-

Cashew Ricotta Knödel, liechtensteiner Buchweizen, Bärlauch, Dill-Zitronen Sauce & gepickelte Zucchini

Rote Beete "Octopus" V 15.-

Kartoffel-Rote Bete Tentakel mit Meerrettich Creme & Chili Öl

Yuzu Yakitori Spiesse 16.-

Unsere berühmten hausgemachten Pilz Rollen gefüllt mit Mozzarella und für die extra freshness: Yuzu Mayo

MORE IS MORE

Korean Burger V 28.-

Liechtensteiner Tofu in Pankokruste & BBQ Sauce, Süsskartoffel Bun, Sesam Coleslaw, Mango Mayo & gerösteten Kartoffeln

Blumenkohl Bouquet V 32.-

Trikolore Blumenkohl mit Zitronen-Kapern Sauce, Macadamia Nuss Creme, liechtensteiner Roggen & Apfel Chimichurri

SÜSSE VERSUCHUNG

Mirtillo Schnitte V 13.-

Heidelbeer-Likör, Biscoff Crumble Boden & Beeren Meringue

Churro Mountain V 13.-

Mit Haselnuss-Mandel Creme & Schokoladen Sauce

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot



«VERFÜHRERISCH»