

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

Toscana, Italien 2020

Ätherisch // Schokoladig // Geheimnisvoll

Herawingert 10.0 / 70.0

Pinot Noir

Vaduz, Liechtenstein 2019

Exklusiv // Adlig // Zarz

«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 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

Kohlrabi & Apfel Tartar, Croutons & Meerrettich Creme



MONTAG

Kichererbsen Masala 

mit Gemüse, Kokosnusscreme & Reis

Blaubeer Pie

mit Mandelkruste & Karamell

MITTWOCH

Fried Rice 

Gebratenem Reis, Lauch & Ingwer-
Hollandaise

Cheesecake 

Mit Äpfeln & Zimt

FREITAG

Moussaka

Auberginen Lasagne

Schokoladen Brownie

mit Mandelcreme & Beeren

DIENSTAG

Korean Blumenkohl 

mit Macadamia Sauce, Mais Perlen

Couscous & Kapern-Zitronen 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 18.-

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

Rote Beete "Octopus" 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 28.-

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

Blumenkohl Bouquet 32.-

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

SÜSSE VERSUCHUNG

Mirtillo Schnitte 13.-

Heidelbeer-Likör, Biscoff Crumble Boden & Beeren Meringue

Churro Mountain 13.-

Mit Haselnuss-Mandel Creme & Schokoladen Sauce

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot



«VERFÜHRERISCH»