

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		
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

WACHMACHER

El Tony Mate	33cl	5.5
hej ginger Mango	33cl	5.5
hej ginger Blaubeer	33cl	5.5
hej ginger Birne	33cl	5.5

BUBBLES

Prosecco	7.5
Rosé Spumante	8.0
Mimosa	8.0
Aperol Spritz	12.5
Limoncello Spritz	12.5

«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 // 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

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

«KRÄFTIG»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Spring Bowl mit Erbsen, grünem Spargel & Cashew Ricotta



MONTAG

Bärlauch Gnudis

Braune Butter, Fenchel-Orangen

Gremolata & Walnüsse

Churros

Schokoladensauce & Erdbeeren

MITTWOCH

Daikon Rettich

Karotten-Ingwer Püree &

gerösteter Pak Choy

Schokoladen-Tahini Ganache

Matcha, Sahne & Sesam Cracker

FREITAG

Shiitake Bourguignon

Kartoffel Püree, Vegane Bratensauce

Bananenbrot

Kokoscreme & Schokoladensauce

DIENSTAG

Süßkartoffel Chili

Schwarze Bohnen & grüne

Tomaten Salsa

Pavlova

Erdbeeren & Prosecco

DONNERSTAG

Wagyumelon Katsu

Gebratener Reis, Weisskohl & Wasabi

Lemon Pie

Croissant Kruste & gebrannter

Meringue

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-


«BISSIG»

APRIL




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.



Not your normal Burrata  16.-
Gelbe Bete, eingelegte Erdbeeren Salsa & Burrata


Koren Style Spargel  18.-
Gebackene weisse Spargeln (Korean Style) & Siracha Hollandaise

Agedashi Tofu    15.-
Knuspriger Tofu aus Liechtensteiner Soja, würzige Shiitake Brühe & Daikan Rettich

Dirty Martini Dip 17.-
Schweizer Blauschimmelkäse, Hüttenkäse, Grüne Oliven- & Senf Sauce mit Laugenbretzel zum dippen


MORE IS MORE

Lentissimo   28.-
Kartoffel-Gelberbsen Auflauf mit «No-Thuna-Thuna» - fermentiertes Sellerie Produkte, hausgemachte Bratensauce & Salat

Frühlings Arancini  32.-
Knuspriger Frühlingsrisotto, mit grünem Spargel, Erbsen, Bärlauch aus unserem Garten & Walnuss Cashew Ricotta Creme & Spargelsprossen

SÜSSE VERSUCHUNG

Dreams & Creams 13.-
Erdbeer Mascarpone Crème & Basilikum Ganache

Irish Schoko Pie  13.-
Schokoladen Brownie meets Liechtensteiner Whisky-Kaffee-Karamell Sauce

Say Cheese 18.-
Käseplatte & Knäckebrot   



«VERFÜHRERISCH»