

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
Zitro	33cl	5.5

WACHMACHER

Enthält Koffein

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

HOMEMADE

Eistee	33cl	5.5
Lemonade	33cl	5.5

SPRITZIG

Prosecco	7.5 / 53.0	
Rosé Spumante	8.5 / 60.0	
Mimosa	20cl	11.0
Aperol Spritz	32cl	12.5
Sarti Spritz	32cl	12.5
Limoncello Spritz	32cl	12.5
Mirtillo Spritz	32cl	12.5
Hugo Spritzer	32cl	12.5

«SÜFFIG»

EAZZY

Wasser Mit & Ohne

Glas	33cl	3.5
Flasche	75cl	6.5
Manzoni Spritz	33cl	7.5
Crodino	17,5cl	5.5
Ginger Beer	17,5cl	5.5
Bitter Lemon	17,5cl	5.5
White Peach	17,5cl	5.5
Tonic Water	17,5cl	5.5

0,0%

Kolonne Null 7.5 / 53.0

Riesling
Berlin, Deutschland
Grüner Apfel // Frisch // Leicht

Amicero Spritz 12.5

Ingwer // 0,0% Prosecco // Gurke

Dolce Spritz 12.5

Rebels Dolce // 0,0% Prosecco // Mineral

BUBBLES

Kolonne Null Fizzy 8.0 / 55.0

Cuvée Blanc
Berlin, Deutschland
Belebend // Harmonisch // Fruchtig-frisch

NINO Lilly 7.5 / 12.0 / 53.0

Sparkling Tea
Zürich, Schweiz
Grüntee // Zitrus // Holunder

NINO Ruby 7.5 / 12.0 / 53.0

Sparkling Tea
Zürich, Schweiz
Jasmintee // Hibiskus // Kirsche

«NÜCHTERN»

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

White Peach 14.5

Local Gin // Schweppes White Peach //
Bitterorange

Aperol Sour 14.5

Aperol // Orangensaft // Zitronensaft

ROSÉ

Chemin en Provance 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»

WHITE WINE

ZÄME 

7.5 / 53.0

Solaris, Muscaris, Sauvignac

Schaffhausen, Schweiz 2023

Blumig // Exotisch // Intensiv

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

Pinot Noir 

7.5 / 53.0

Spätlese

Schaffhausen, Schweiz 2022

Samtig // Komplex // Weich

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»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Marinierte Pfirsiche & gelbe Beete mit geräuchertem Cashew Ricotta **V** 

MONTAG

Auberginen Shakshuka

Kartoffeln & gedämpftes Ei

Aprikosen Cheesecake

Weisse Schokoladen Ganache &
Rosmarin

MITTWOCH

Blumenkohl Tempura **V** 

Karotten-Ingwerpüree &

Siracha Hollandaise

New York Cheesecake

Schokolade & gesalzenes Karamell

FREITAG

Paella mit Pimientos **V** 

Safran, geröstete Paprika, Nori,
smoked carrots

Stracciatella Mousse **V** 

Brombeer Sirup & Beeren Topping

DIENSTAG

Süßkartoffel Gnocchis

Shiitake Pilze, Grünkohl &
s`Brinz Cracker

Beeren Schnitte

Mit Cherry Cream

DONNERSTAG

Kichererbsen Masala **V** 

Getreide-Risotto & Kokoscreme

Matcha Panna Cotta **V** 

Pfirsich Topping

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

JULI

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.

Mini mush`N`arti 16.-

Mini Wellingtons mit Pilz-Artischocken
Füllung & Kaffee-Whiskey Sauce
aus Liechtensteiner Produkten

Watermelon Carpaccio 18.-

Mariniert mit Vodka, Geräucherter
Karotten- & green Chili Dip

Pickled Peaches 15.-

Eingelegte Pfirsiche mit roten Zwiebeln,
Cottage Cheese & Ingwer-Honig Dressing

Pepped Thuna 17.-

Pimientos del piquillo gefüllt mit
"No-Thuna-Thuna" & Rösti,
Paprikacreme & Peterli Öl

MORE IS MORE

Garden Bowl 28.-

Perlen-CousCous mariniert mit
Karotten Hummus, Bohnen, Radiccio
& crunchy Dinkel Croutons

Kicher Kugeln 32.-

Planted Balls aus Kichererbsen,
Spinat & Grünkohl mit Sushi Reis &
salty Kräuter-Gurken Joghurt

SÜSSE VERSUCHUNG

Apricot Cheesecake 13.-

Mit Mascarpone-Creme, weisser
Schokoladen Ganache & Rosmarin

Blush Bubbles 13.-

Pfirsiche gebadet in Prosecco Rosè,
Himbeercreme & Crumbles

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»