

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 // Zart

«MÜNDIG»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Tomaten Gazpacho, Cashew Ricotta & Pfirsich-Basilikum Salsa



MONTAG

Linsen Lasagne

Mit Gemüse & Salat

Carrot Cake

Zimt Ganache & Karamell

MITTWOCH

Süsskartoffel Gnocchi

Braune Butter &

Parmesan Creme

New York Cheesecake

Himbeeren & Schokoladensauce

FREITAG

Sea Paella

Mit Safran, Paprika, Pimientos &

Nori-«smoked carrots»-Rolle

Poached Peaches

Mit Brombeer Panna Cotta &

Himbeer Crumbles

DIENSTAG

Bulgur Risotto

Auberginen Miso-Style,

Edamame & Ingwersauce

Peanut Butter Cake

Mandeljoghurt & Erdnüsse

DONNERSTAG

Gelberbsen Patty

Apfelmus & Zitronen-Tartarsauce

Coconut Cake

Mit gerösteten Mandeln & Beeren

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

AUGUST

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.

«BISS»chen Nuss **V** 16.-

Erdnussbutter-Kichererbsen
Panisse (Sticks), Mandeljoghurt Dip mit
Limette & karamellisierte Nüsse

Corned WUUF **V** 18.-

Frittierte Pilz-Chorizo Spiesse
in Maisteighülle mit Harissa Mayo

Cantaloup e Port 15.-

Französische Melonen Art - geröstet
mit Portwein-Himbeer Chutney

Leche de Tierra **V** 17.-

Sud aus Limetten, Passionsfrucht,
Kokosmilch & grünem Chili mit
Wassermelone

MORE IS MORE

Green Gold 28.-

Edamame & CousCous Salat mariniert
mit Hibiscus-Pfirsich Salsa,
cremiger Burratina & Ponzu Sauce

Sea Wellington **V** 32.-

Blätterteig gefüllt mit «smoked carrots»,
Nori & Kohlrabi, Kartoffelpüree &
Safransauce

SÜSSE VERSUCHUNG

Limoncello Cheesecake 13.-

Mit weisser Schokoladen Ganache,
Minze & Schokoladen Crumbles

Samt & Säuerlich **V** 13.-

Geröstete Aprikosen mit Kardamon,
Mandel Yoghurt & Safran Sirup

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»