

RUFF *eat*

COFFEE

Café	5.0
Espresso	4.5
Espresso Doppio	5.5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	6.0

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

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 Spritz	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

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 60.0

Zürich, Schweiz 2021

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

Goldmund 8.5 / 60.0

Riesling

Mosel, Deutschland 2023

Süss-sauer // Gelassen // Aprikose

Urgestein 9.0 / 63.0

Sauvignon Blanc

Dolomiti, Italien 2022

Lässig // Passionsfrucht // Sympathisch

Herawingert 9.0 / 63.0

Chardonnay

Vaduz, Liechtenstein 2022

Exotisch // Holzig // Fürstlich

BOTTLES

ZÄME  56.0

Solaris, Muscaris, Sauvignac

Schaffhausen, Schweiz 2023

Blumig // Exotisch // Intensiv

Mâcon-Villages 56.0

Chardonnay

Chardonnay, Frankreich 2023

Extravagant // Würzig // Vielschichtig

RED WINE

La Social 9.0 / 63.0

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien 2021

Jugendlich // Rund // Schmeichelnd

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 2021

Exklusiv // Adlig // Zart

Pinot Noir  56.0

Spätlese

Schaffhausen, Schweiz 2022

Samtig // Komplex // Weich

Remelluri 63.0

Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano

Rioja, Spanien 2016

Kräftig // Elegant // Athletisch

«MÜNDIG»

MITTAGSMENÜ AUS DEM GARTEN

VORSPEISE

Salat Bowl mit Rote Beete, Tomaten, Pfirsich & Meerrettich-Crème



MONTAG

Frittata

Mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Paprikasauce & Salat

Brookie «Brownie&Cookie»

Beeren & Zimt Ganache

MITTWOCH

Süsskartoffel Gnocchi

Parmesan Crème &
Braune Butter

New York Cheesecake

Himbeer & Schokoladensauce

FREITAG

Sea Paella

Mit Safran, Paprika, Pimientos &
Nori-«smoked carrots»-Rolle

Poached Peaches

Mit Brombeer Panna Cotta &
Himbeer Crumbles

DIENSTAG

Kürbis Lasagne

Mit karamellisierten Nüssen,
Zwiebeln & Salat Bouquet

Amaretto Cheesecake

Mit Pistazien

DONNERSTAG

Cottage Pie

Aus Kartoffeln & «No-Thuna-Thuna»,
grünes Gemüse & vegane Braune
Sauce

Beeren Schnitte

Zitronen Crème

2- Gang

29.-

3-Gang

34.-

«BISSIG»

SEPTEMBER

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.

Süsskartoffel Gnudis 16.-

Mit Cashew-Ricotta, gerösteten Pfifferlingen & Rotweinsauce

Thai Tacos 18.-

Mit Zitronengrass-Reis, «smoked carrots» Salsa & Kokosnuss-Passionsfrucht Dip

«Cantaloup» Gazpacho 15.-

«Französische Melonen Art» mit Rustico-Tomaten & Cottage Cheese

«No-Thuna-Thuna» Fritatta 17.-

Mit Kartoffeln, Zwiebeln & Piquillo-Mandelsauce 

MORE IS MORE

Pink Patty 28.-

Rote Beete-Linsen Patty, geröstete Kartoffeln & Pfeffersauce

«Terra & Bosco» 32.-

Fregola Sarda mit «Mais & Trüffel», Pimientos de Padron & Corn Ribs

SÜSSE VERSUCHUNG

Berry Bomb 13.-

Beeren-Mascarpone Cheesecake, Blaubeermarmelade & Schoko Chips

Ice Cream Sandwich 13.-

Passionsfrucht Eis, Aprikosen, Sesam & Kakao Creme

Say Cheese 18.-

Käseplatte & Knäckebrot  



«VERFÜHRERISCH»