

BAR  
RYU

SUNDAY'S BRUNCH AFFAIR

## DRINKS

### **SOLARIS BIO TEE**

Peppermint / Berry Fruity / Earl Grey Black Black /  
Jasmine Green / Verbena

5

### **OVOMALTINE / CAOTINA**

Heisse oder kalte Schoggi

5

### **JUICES**

Orangensaft  
Grapefruitsaft  
Cranberrysaft

5

### **IRLANDA ESPRESSO BOHNEN DEMETER**

Espresso  
Kaffee

5

Milchkaffee  
Cappuccino  
Kaffee Freddo

5.5

Doppio  
Latte Macchiato

6.50

## DRINKS

### **GOCCIA D'ORO**

Prosecco

7 / 42

### **PET NAT KLETTGAU MÜLLER-TG**

Schaumwein « natürlich sprudelnd »

8 / 52

### **MIMOSA**

Prosecco / Orangensaft / Orangenschnitz

10

### **UBE MARTINI**

Ube Cream Liqueur / Vodka / Cane Sugar

15

### **TOKYO SPRITZ**

Yuzu Elder / Prosecco / Soda / Minze

12

### **PET NAT-GRAPEFRUIT-FIZZ**

Grapefruitsaft / Pét Nat Klettgau Müller-TG /  
Holunderblütensirup

14

## BRUNCH SET MENU

**KAFFEE ODER TEE ODER ORANGENSAFT**

### **GRANOLA (V)**

Honey / Greek Yogurt / Fruit Salad

*« A fresh and nutritious start into the day »*

### **POCHIERTE EIER MIT HOLLANDAISE**

Sauce Hollandaise / Sauerteig-Toast / Pickles

*« Breakfast eggs for champions! »*

### **Wähle 2 Optionen aus:**

« Egg Benedict » Bauernschinken

« Egg Royale » Smoked Salmon

« Huevos Benedict » Smashed Avocado (V)

39

Ohne Hollandaise 36

## TO SHARE – A LA CARTE

### UBE PANCAKES

Butter / Maple Sirup / Beerenkompott (V) oder Bacon

« *A Filipino all-time favourite – sweet, fluffy, unforgettable* »

18

### RYŪ BEEFSTEAK TATAR

Rindsfilet (CH) 70gr oder 140gr / marinierte Senfkörner /  
Pickles / Sauerteig-Toast / Butter / Panko Ramen Ei

« *Swiss beef meets Izakaya vibes* »

19 / 34

### UDON CARBONARA

Butter / Bacon / Poached Egg / Pecorino

« *The ultimate Italian-Japanese fusion bowl – Slurp away !* »

25

**RYŪ TATTOO**

WANNA DO'S  
@dwan-inkz

# WANNA DO'S

@dwan-irina

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. Unser Personal ist geschult und steht gerne bezüglich Lebensmittell allergenen beratend zur Seite.

