

Diner

Appetizers to Share

Lavendel-Grissinis (v)	9
Marinierte Bio-Kalamata-Oliven Knoblauch, Kapern, Kräuter(v,gf)	8
Gemüse-Wraps Sprossen, Avocado, Rüebl, Rotkabis, Kresse, Dukkah (v,gf)	12
Knuspriges Lavosh (v)	5
Hausgemachte Dips 1 Dip / 2 Dips / 3 Dips	7 / 13 / 18
Baba Ghanoush (v) / Kürbis-Hummus (v) / Randen-Pesto (v)	
Randenfalafel, Sesammantel Ingwer-Tofu-Dip (v,gf)	12
Hausgemachtes Naan aus dem Tandoori Ofen	
leicht bekömmlich und passend zu jedem Gericht	
Plain / Garlic / Cheese Naan (vi/v)	9 / 10 / 12

Daizy Drinks

Unsere Daizy Drinks können mit oder ohne Alkohol bestellt werden.

Saisonale Bio-Schorle Mandarindlisft, Granatapfelsaft, Soda	7
Ingwer-Spritz Hausgemachter Ingwerlikör, Prosecco, Soda	12
Brombeer-Thymian-Spritz Brombeer-Thymiansirup, Prosecco, Soda	12
Granatapfel-Gin Sparkle Gin, Granatapfelsirup, Limettensaft, Soda	11 / 15
Rüebl Sour Bio Rüeblbrand, frischer Rüeblsaft, Zitronensaft, Zuckersirup	12 / 16
Crémant Brut Schinznach, AOC, Adrians Weingut, Pinot Noir	10

Diner

Shared Dishes

Caesar-Salat Geröstete Kerne, Berberitze, Parmesan. (<i>vi,gf</i>)	15
Frische grillierte Artischocken Zitronen-Hummus (<i>v,gf</i>)	18
Büffelmozzarella, Radicchio Mandarinen, Datteln, Mandeln (<i>vi,gf</i>)	18
Brokkoli-Quinoa-Kernen-Salat Granatapfel, Apfelessig (<i>vi,gf</i>)	19
Knusprige Samosas (5 Stk.) Kokos-Minze-Joghurt, Granatapfelkerne (<i>v</i>)	17
Grillierter Blumenkohl, Tahini Chili, Limette, Dill, Minze (<i>v,gf</i>)	19
Gerösteter Rosenkohl Selleriemousse, Marroni, Zitronenzeste (<i>v,gf</i>)	18
Hausgemachte Randen-Gnocchi Cashew-Crème, Blattspinat, geröstete Mandeln (<i>v</i>)	21
Geschmorte Harissa-Aubergine Grüne Linsen, Tomaten, Kräuter (<i>v,gf</i>)	22
Nussreis, Safran Frühlingszwiebel, Cashews, Mandeln, Berberitze (<i>v,gf</i>)	14
Daizy-Gemüse-Curry Früchte-Chutney (<i>v,gf</i>)	21
Rinds-Entrecôte Tagliata (<i>CH/bio/180g</i>) Chimichurri (<i>gf,lf</i>)	30
Bio-Alplamm Ragout Masala (<i>CH/bio</i>) Wirsing, griech. Joghurt (<i>gf</i>)	28
Marinierter Bio-Poulet-Spiess (<i>FR</i>) grillierter Weisskohl, Joghurt, Zitronengras (<i>gf</i>)	21

Diner

Sweets

Schoggikuchen Crème de la Gruyère, Minze (<i>vi,gf</i>)	8
Cheesecake Beeren-Coulis (<i>vi,gf</i>)	10
Hausgemachte Mochi Azuki, Sesam, Süsskartoffel, Pflaumen-Kompott(<i>v,gf</i>) 9	
Saisonale Glacés Sauerrahm / Schokolade / Schwarzer Sesam (<i>vi,gf</i>)	6/9

Daizy Menu (ab 4 Personen)

4-Courses-Shared

ausschliesslich vegi/vegan

64 pro Pers.

mit Fleisch/Fisch

68 pro Pers.

mit Weinbegleitung pro Pers. +25, alkoholfrei pro Pers. +20

3-Courses-Shared

ausschliesslich vegi/vegan

58 pro Pers.








mit Fleisch/Fisch

62 pro Pers.






Wein

Weissweine









Hausweine

Vermentino 21 	52/7.5
<i>Toscana, DOC, Colle Massari</i> <i>Vermentino</i>	
Brancaia Il Bianco 22 	58/8.5
<i>Toscana, IGT, Brancaia</i> <i>Sauvignon Blanc, Viognier</i>	
Petite Arvine 22  	63/9
<i>Wallis, AOC, Cave Caloz</i> <i>Petite Arvine</i>	
Riesling Sylvaner 22  	60
<i>Schinznach, AOC, Adrians Weingut</i> <i>Riesling Sylvaner (v)</i>	
Chardonnay 22 	58
<i>Neusiedlersee, Paul Achs</i> <i>Chardonnay (v)</i>	
Langhe Arneis 22	58
<i>Piemont, DOC, Ceretto</i> <i>Arneis</i>	

Schaumweine

Prosecco Fidora  	54/8
<i>Veneto, DOC, Fidora</i> <i>Glera</i>	
Crémant Schaumwein  	72/10
<i>Schinznach, AOC, Adrians Weingut</i> <i>Pinot Noir</i>	
Franciacorta Brut 	72
<i>Lombardei, DOCG, Ronco Calino</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Ruinart Brut	7.5dl/98
<i>Champagne, AOC, Ruinart</i> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

Spezialweine

Sauvignon Blanc & Chardonnay 23  	58
<i>Regensberg, Zürich, AOC, Weidmann</i> <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay (v)</i>	
Blanc de Noir 22  	68
<i>Schinznach, AOC, Adrians Weingut</i> <i>Blanc de Noirs</i>	
Weissburgunder 21 	62
<i>Malans, AOC, Wegelin</i> <i>Weissburgunder</i>	
Langenloiser 21 	60
<i>Kamptal, DAC, Fred Loimer</i> <i>Grüner Veltliner (v)</i>	
Le Clos du Caillou 18 	60
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou</i> <i>Clairette, Grenache blanc, Viognier,</i> <i>Bourboulenc</i>	
Sancerre 21 	66
<i>Loire, AOC, Domaine Laporte</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	
OM 19 	62
<i>Mallorca, DO, Finca Oliver Moragues</i> <i>Viognier, Sauvignon Blanc,</i> <i>Prensal Blanc (v)</i>	
Matsu „La Jefa“ 20 	63
<i>Toro, DO, Bodega Matsu</i> <i>Malvasia (v)</i>	











Rosé

Le Clos du Caillou 22 	58/8
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou</i> <i>Cunoise, Mourvèdre</i>	









Wein

Rotweine

Hausweine

Tre Brancaia 21 	58/8
<i>Toscana, IGT, Brancaia</i> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
Syrah 22 	60/8.5
<i>Wallis, AOC, Cave Caloz</i> <i>Syrah</i>	
OM 20 	64/9
<i>Mallorca, DO, Finca Oliver Moragues</i> <i>Cabernet Sauvignon, Manto Negro,</i> <i>Callet, Syrah (v)</i>	
Pinot Noir 22  	68
<i>Schinzsnach, AOC, Adrians Weingut</i> <i>Pinot Noir</i>	
Mouton Caloz 21 	68
<i>Wallis, AOC, Cave Caloz</i> <i>Gamaret, Cabernet Franc, Syrah, Pinot</i> <i>Noir</i>	
Pinot Noir 21	68
<i>Regensberg, Zürich, AOC, Weidmann</i> <i>Pinot Noir (v)</i>	
Le Clos du Caillou 19 	66
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou</i> <i>Grenache, Mourvèdre. Syrah, Carignan</i>	
Volpola Sapaio 19 	68
<i>Bolgheri, Toscana, DOC, Podere Sapaio</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	
Monsordo 20 	66
<i>Piemont, DOC, Ceretto</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	
Matsu „El Recio“ 20 	60
<i>Toro, DO, Bodega Matsu</i> <i>Tempranillo (v)</i>	

Spezialweine

Pannobile 20 	74
<i>Neusiedlersee, Paul Achs</i> <i>Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent (v)</i>	
Zweigelt 20 	58
<i>Neusiedlersee, Paul Achs</i> <i>Zweigelt (v)</i>	
L'Enfant Perdu 18 	70
<i>Côtes Catalanes, Domaine des Enfants</i> <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	
Châteauneuf-du-Pape 21 	80
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou</i> <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	
Barolo 17	90
<i>Piemont, DOCG, Ceretto</i> <i>Nebbiolo</i>	
Barbera d'Alba 21 	68
<i>Piemont, DOC, Ceretto</i> <i>Barbera</i>	
Pugnitello 18 	64
<i>Toscana, IGT, Sequerciani, Naturwein</i> <i>Pugnitello (v)</i>	
Sapaio Superiore 18 	98
<i>Bolgheri, Toscana, IGT, Podere Sapaio</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
Matsu „El Viejo“ 20 	78
<i>Toro, DO, Bodega Matsu</i> <i>Tempranillo (v)</i>	


Getränke


Wasser

Daizy-Wasser (filtriert, sprudel) 5/9
5dl/10dl

Daizy-Wasser (filtriert, still) 5/9
5dl/10dl

Frische Säfte

Orangensaft  6
2.5dl

Saisonale Schorle zuckerfrei  7
3dl

Softdrinks

Coca Cola / Zero 5
3.3dl

Mate 6
3.3dl

Biofarm Obstsaft Trüb  5.5
4.5dl

Homemade

Ingwer-Limetten Limonade 5/6.5
3dl/4.5dl

Kräuter Eis-Tee 5/6.5
3dl/4.5dl

Jamuh Drink Gingerale 7
4.5dl

Weine 0.0%

Les Cocottes: Prosecco, Rosé,
Chardonnay, Merlot 6
1dl

Bier

Offen:
Appenzeller Naturperle trüb  5/7.5
2.5dl/4dl

Dr. Brauwolf Craft Beer:
Bio-Suisse Lager  / Red Ale 5.5/8
2.5dl/4dl

Flaschen 3.3dl:
Appenzeller Vollmond  6

Appenzeller Leermond alkoholfrei  6

Amber Schützengarten  alkoholfrei 6.5

Dr Brauwolf Belgium Witbier,
American Pale Ale, India Pale Ale 8

Tee

Frischer Ingwertee mit oder ohne Honig
2.5dl/10dl 5.5/9

Bio Beuteltee div.
3dl/10dl 4.5/8

English Breakfast, Earl Grey,
Rooibos-Bourbon, Sencha, Jasmin,
Verveine, Minze, Hagebutte/Karkade,
Zitronengras

Kaffee

Espresso / Doppio 4/5

Kaffee Crème 4.5

Cappuccino / Grandecchino 5.5/7

Latte Macchiato 6

Milchkaffee 5.5

Chai Tee / Chai Latte 5.5/6

Caffé Freddo 6.5

Drinks

Apéritifs

Veneziano Spritz Veneziano, Prosecco, Soda (mit/ohne Alkohol)	12
Autentico Appiano Vermouth Bio Rosso / Bianco / Dry	9
Pastis (4cl/45%)	9
Amaro delle Alpi (4cl/28%)	9
Americano Campari, roter Vermouth, Soda, Orangenzeste	12
Negroni Sbagliato Campari, Martini, Prosecco, Orange	15

Classics

Vodka Soda Vodka, Zitronensaft, Soda	14
Moscow Mule Vodka, Spicy Ginger, Limettensaft	15
London Mule Gin, Spicy Ginger, Limettensaft	15
Dark & Stormy Rum, Spicy Ginger, Limettensaft	15
Gin & Tonic Gin, Tonic	14
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin, Orange	15
Espresso Martini Vodka, Kaffeeликör, Espresso	16
Amaretto Sour Amaretto di Mattia, Zitronensaft, Orangensaft	16
Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	16

Spirits

Digestifs

Grappa Autori Nebbiolo (2cl/40%)	9
Grappa Autori Barbera Affinata (2cl/40%)	11
Schattenmorelle Sauerkirsch Nr. 4 (2cl/43%)	12
Humbel Gelber Williams Nr. 21 (2cl/16.5%)	12
Quittenbrand Nr. 12 (2cl/43%)	12
Aargauer Rüeblibrand (2cl/40%)	14
Cognac VSOP Pinard (2cl/40%)	12
Mezcal Sinai Joven (2cl/40%)	12

Whisky

Bourbon Whisky Three Oaks (4cl/40%)	12
Whisky Mainland (4cl/40%)	14
Whisky ValeReuss Rye (4cl/43%)	16

Others

Gin White Socks (4cl/40%)	10
Gin Clouds (4cl/42%)	14
Ron de Marinero Blanco (4cl/40%)	12
Wodotschka (4cl/40%)	10