

# Diner

---

## Appetizers to Share

<b>Knuspriges Lavosh</b> Baba Ghanoush, Süsskartoffelhummus (v)	9
<b>Gemüse-Wraps</b> Sprossen, Avocado, Rübli, Rotkabis, Portulak, Dukkah (v,gf)	12
<b>Auberginen-Kroketten</b> Miso-Veganaise, Kräuter (v)	14
<b>Knuspriges Buchweizen-Bruschette</b> Cashew-Käse, karamellisierte Datterini-Tomaten (v,gf)	13
<b>Dreierlei Vegane Daizy Sushi</b> Sojasauce, Wasabi (v,gf)	15
<b>Panko Panierte Bio-Crevetten</b> (VNM/Bio-Knospe) Sweet Chili Sauce	16
<b>Randenfalafel, Sesammantel</b> Ingwer-Tofu-Dip (v,gf)	12
<b>Naan/Garlic-Naan</b> Frisch gemacht im Tandoori-Ofen, Kräuter (v/vi)	9

---

## Daizy Drinks

Unsere Daizy Drinks können mit oder ohne Alkohol bestellt werden.

<b>Mandarinen-Granatapfel Schorle</b>	7
<b>Grapefruit Bitter</b> Sanbitter, Grapefruitsaft, Zitrone, Soda, Orange	12
<b>Cranberry-Lime Spritzer</b> Kirschensirup, Cranberrysaft, Prosecco oder Bitter-Lemon, frischer Limettensaft, Soda, Minze	12
<b>Jamuh-Spritz</b> Jamuh, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze	13
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Martini, Prosecco, Orange	15
<b>Kiwi Fizz</b> Gin, frische Kiwi, Holundersirup, Limette, Minze, Soda	15
<b>Apple Mint-Julep</b> Whisky, Apfelsaft, Minze, Apfel	15

# Diner

---

## Shared Dishes

<b>Radicchio, Grapefruit Avocado, Pinienkerne, Balsamico</b> ( <i>v,gf</i> )	16
<b>Winter-Kernen-Salat</b> Brokkoli, Lattich, Quinoa, Granatapfel, Ahorn ( <i>v,gf</i> )	17
<b>Büffelmozzarella, Blutorange</b> gehackte Kürbiskerne, Pfeffer ( <i>vi,gf</i> )	18
<b>Frische grillierte Artischocken</b> Zitronen-Hummus ( <i>v,gf</i> )	18
<b>Knusprige Samosas</b> (5 Stk.) Kokos-Minze-Joghurt, Granatapfelkerne ( <i>v</i> )	17
<b>Grillierter Blumenkohl, Tahini</b> Chili, Limette, Dill, Minze ( <i>v,gf</i> )	19
<b>Spinat-Omelett</b> ( <i>CH/Bio-Ei</i> ) Marinierte Pilze, Pomodori Secchi, Cashew ( <i>vi,gf</i> )	20
<b>Nussreis, Safran</b> Frühlingszwiebel, Cashews, Mandeln, Berberitze ( <i>v,gf</i> )	14
<b>Hasselback Kartoffel</b> Kokosjoghurt, Koriander-Chutney, Rote Zwiebel, Sprossen ( <i>v,gf</i> )	15
<b>Daizy-Gemüse-Curry</b> Früchte-Chutney ( <i>v,gf</i> )	21
<b>Hausgemachte Randen Gnocchi</b> Cashew-Crème, Pesto, Mandeln ( <i>v</i> )	21
<b>Geschmorte Harissa-Aubergine</b> Grüne Linsen, Tomaten, Kräuter ( <i>v,gf</i> )	22
<b>Grilliertes Sellerie Steak</b> Chimichurri, Buchweizen, Kräuter ( <i>v,gf</i> )	21
<b>Rindsragout Masala</b> ( <i>CH/bio</i> ) Wirsing, Limetten-Joghurt ( <i>gf</i> )	26
<b>Rinds-Entrecôte Tagliata</b> ( <i>CH/bio/180g</i> ) Muhammara ( <i>gf,lf</i> )	30
<b>Marinierter Poulet-Spiess</b> ( <i>FR/bio</i> ) Wok-Gemüse, Soja ( <i>gf</i> )	24

# Diner

---

## Sweets

Tagesdessert <i>(v/vi)</i>	8
Joghurt-Glacé, heisse Bio-Brombeeren Kokos-Chips <i>(vi,gf)</i>	9
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
Sweets to share	14

---

## 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

Hauswein Vermentino 21 	48/7
<i>Toscana, DOC, Colle Massari</i> <i>Vermentino</i>	
Brancaia Il Bianco 22 	48/7.5
<i>Toscana, IGT, Brancaia</i> <i>Sauvignon Blanc, Viognier</i>	
Riesling Sylvaner 22 	50
<i>Schinznach, AOC, Adrians Weingut</i> <i>Riesling Sylvaner (v)</i>	
Chardonnay 22 	49
<i>Neusiedlersee, Paul Achs</i> <i>Chardonnay (v)</i>	
Le Clos du Caillou 18 	54
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou</i> <i>Clairette, Grenache blanc, Viognier,</i> <i>Bourboulenc</i>	
Langhe Arneis 21	54
<i>Piemont, DOC, Ceretto</i> <i>Arneis</i>	


### Schaumweine

Prosecco Ca'Vittoria	54/8
<i>Veneto, DOCG, Ca'Vittoria</i> <i>Glera</i>	
Franciacorta Brut	65/10
<i>Lombardei, DOCG, Castello Bonomi</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Ruinart Brut	7.5dl/90
<i>Champagne, AOC, Ruinart</i>	
	3.75dl/62
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

### Spezialweine

Sauvignon Blanc & Chardonnay 21	55
<i>Regensburg, Zürich, AOC, Weidmann</i> <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay (v)</i>	
Weissburgunder 21 	58
<i>Malans, AOC, Wegelin</i> <i>Weissburgunder</i>	
Langenloiser 21 	56
<i>Kamptal, DAC, Fred Loimer</i> <i>Grüner Veltliner (v)</i>	
Bianco Rovere 20	77
<i>Tessin, DOC, Guido Brivio</i> <i>Merlot</i>	
Pouilly Fumé 14	75
<i>Loire, AC, Domaine Pascal Jolivet</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	
Chablis 21 	65
<i>Chablis, AOC, Jean-Marc Brocard</i> <i>Chardonnay</i>	
Sancerre 21 	62
<i>Loire, AOC, Domaine Laporte</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	
OM 19 	60
<i>Mallorca, DO, Finca Oliver Moragues</i> <i>Viognier, Sauvignon Blanc,</i> <i>Prensal Blanc (v)</i>	










### Rosé

Le Clos du Caillou 21 	50/7
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou,</i> <i>Frankreich, Cunoise, Mourvèdre</i>	








# Wein

## Rotweine

### Hausweine

Hauswein Rosso Riserva 18		52/7.5
<i>Toscana, DOC, Colle Massari Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon</i>		
Pinot Noir 20		58/8.5
<i>Regensberg, Zürich, AOC, Weidmann Pinot Noir (v)</i>		
OM 20		62/9
<i>Mallorca, DO, Finca Oliver Moragues Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Callet, Syrah (v)</i>		
Fustoquattro 19		50
<i>Tessin, DOC, HuberVini Merlot</i>		
Zweigelt 20		53
<i>Neusiedlersee, Paul Achs Zweigelt (v)</i>		
Le Clos du Caillou 18		56
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan</i>		
L'Enfant Perdu 18		69
<i>Côtes Catalanes, Domaine des Enfants Grenache, Syrah, Carignan</i>		
Volpola Sapaio 19		66
<i>Bolgheri, Toscana, DOC, Podere Sapaio Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>		
Barbera d'Alba 20		62
<i>Piemont, DOC, Ceretto Barbera</i>		
Matsu „El Recio“ 20		57
<i>Toro, DO, Bodega Matsu Tempranillo (v)</i>		

### Spezialweine

Monolith 16		91
<i>Jenins, AOC, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir (v)</i>		
Sassi Grossi 18		96
<i>Tessin, DOC, Gialdi Merlot</i>		
Bärenreiser 16		76
<i>Carnuntum, Grassl Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch</i>		
Pannobile 20		62
<i>Neusiedlersee, Paul Achs Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent (v)</i>		
Peyrou 15		54
<i>Côtes de Castillon, AOC, Château Peyrou Merlot, Cabernet Franc (v)</i>		
Châteauneuf-du-Pape 19		68
<i>Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Caillou Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>		
Barolo 15		87
<i>Piemont, DOCG, Ceretto Nebbiolo</i>		
Pugnitello 18		64
<i>Toscana, IGT, Sequerciani, Naturwein Pugnitello (v)</i>		
Sapaio Superiore 17		106
<i>Bolgheri, Toscana, IGT, Podere Sapaio Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
Matsu „El Viejo“ 15		91
<i>Toro, DO, Bodega Matsu Tempranillo (v)</i>		

# Getränke

## Wasser

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

## Frische Bio-Säfte

Orangensaft	
2.5dl	6
Saisonale Schorle zuckerfrei	7
3dl	

## Softdrinks

Coca Cola / Zero	4.8
3.3dl	
Mate	6
3.3dl	
Pimiento Spicy Ginger	6
2.5dl	
Biofarm Obstsft Trüb BIO	5
4.5dl	

## Homemade

Ingwer-Limetten Limonade	5/6.5
3dl/4.5dl	
Kräuter Eis-Tee	5/6.5
3dl/4.5dl	
Kombucha	5/6.5
3dl/4.5dl	
Jamuh Drink Gingerale	7
4.5dl	

## Dr. Brauwolf - Craft Beer

Offen Boho Lager / Red Ale	5/7.5
2.5dl/4dl	
Belgium Witbier	7
American Pale Ale	7
Black Indian Pale Ale	7
3.3dl	

## Bier

Appenzeller Vollmond BIO	5.5
3.3dl	
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	5.5
3.3dl	
Lola IPA (alkoholfrei)	8
3.3dl	

## Tee

Frischer Ingwertee mit oder ohne Honig	5.5/9
2.5dl/10dl	
Bio Beuteltee div.	4.5/8
3dl/10dl	
English Breakfast, Earl Grey, Rooi- bos-Bourbon, Sencha, Jasmin, Verveine, Minze, Hagebutte/Karkade, Zitronen- gras	

## Kaffee

Espresso / Doppio	4/5
Kaffee Crème	4.5
Cappuccino / Grandeccino	5.5/7
Latte Macchiato	6
Milchkaffee	5.5
Chai Tee / Chai Latte	5.5/6
Caffé Freddo	6.5

# Drinks

---

## Apéritifs

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	11
<b>Veneziano Spritz</b> Veneziano, Prosecco, Soda	12
<b>Ingwer Spritz</b> Hausgemachter Ingwer-Limetten Sirup, Prosecco, Soda	11
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Martini, Prosecco, Orange	15
<b>Lillet Vive</b> Lillet, Tonic, Gurke, Minze	11
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblüte, Minze, Soda	11
<b>Campari</b> Orange / Soda (4cl/25%)	12
<b>Martini</b> rosso / bianco (4cl/15%)	7

---

## Classics

<b>Mojito</b> Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	15
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette, Minze, Rohrzucker	15
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Spicy Ginger	14
<b>Dark &amp; Stormy</b> Rum, Spicy Ginger, Limette	14
<b>Basil Smash</b> Gin, Basilikum, frische Bio-Zitrone	15
<b>Negroni</b> Gin, Martini, Campari, Orange	15
<b>Gin &amp; Tonic</b> Kingsmill / Hendricks / Crafter's / Fibonacci, Tonic	13/14/15
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Espresso	16
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Zitrone, Zucker	15
<b>Pisco Sour</b> Pisco, Zitrone, Zucker	15
<b>Whisky Sour</b> Whisky, Zitrone, Zucker	15

# Spirits

---

## Digestifs

Grappa Bocchino Barrique / Bianco (2cl/40%)	10/8
Macardo Brände Vieille Prune / Vieille Poire Williams (2cl/35%)	7
Cynar (4cl/16.5%) / Hierbas (4cl/26%) / Sambuca (2cl/40%)	7
Averna (4cl/29%) / Limoncello (4cl/29%) / Cognac (2cl/40%)	7
Pastis Henri Bardouin (2cl/45%) / Tequila Espolon (2cl/40%)	8

## Gin

Hendrick's (4cl/41.4%) / Fibonacci (4cl/42%)	9
Kingsmill Distilled / Crafter's London Dry / Aromatic Flower (4cl/38%/44%)	7/9
Macardo Sloe Gin (4cl/28%)	9

## Rum

Ratu 5 y. Spiced Premium Rum / 8 y. Premium Rum Liqueur (4cl/40%/35%)	10/11
Vana Tallin Rum Liqueur (4cl/40%) / Havanna Hell/Dunkel (4cl/40%)	7/8

## Vodka

Viru Valge (4cl/38%) / Belvedere (4cl/40%)	7/10
--	------

## Whisky

Maker's Mark (4cl/40%) / Ballantine's (4cl/40%)	8
Oban 14 (4cl/40%) / Macardo Swiss Bourbon (4cl/40%)	14