

Diner

Appetizers to Share

Hausgemachte Lavendel-Grissinis (v)	9
Randenfalafel, Sesammantel Ingwer-Tofu-Dip (v,gf)	12
Gemüse-Wraps Sprossen, Avocado, Rüeblli, Rotkabis, Kresse, Dukkah (v,gf)	10
Knuspriges Lavosh (v)	5
Hausgemachte Dips 1 Dip / 2 Dips	7/12
Süsskartoffel-Hummus (v)/Randen-Pesto (v)	
Knusprige Mini Samosas Kokos-Minze-Joghurt (v)	12
Hausgemachtes Naan aus dem Tandoori Ofen	
leicht bekömmlich und passend zu jedem Gericht	
Plain / Garlic / Cheese (vi/v)	9/10/12

Daizy Drinks

Unsere Daizy Drinks können mit oder ohne Alkohol bestellt werden.

Saisonale Bio-Schorle Rüeblli, Orange, Ingwer, Soda	7
Ingwer-Spritz Hausgemachter Ingwerlikör, Prosecco, Soda	12
Cranberry-Lime-Spritzer Kirschensirup, Cranberrysaft, Prosecco oder Bitter-Lemon, frischer Limettensaft, Soda, Minze	12
Kiwi-Granatapfel Mojito frische Bio-Kiwi, Minze, Granatapfel, Limettensaft, Rohrzucker, weisser Rum oder Soda	11/15
Rüeblli Sour Bio Rüeblibrand, frischer Rüeblisafte, Zitronensaft, Zuckersirup	12/16
Crémant Brut Schinznach, AOC, Adrians Weingut, Pinot Noir	10

Diner

Shared Dishes

Radicchio, Grapefruit Avocado, Pinienkerne, Balsamico (v,gf)	16
Winter-Kernen-Salat Brokkoli, Lattich, Quinoa, Granatapfel, Ahorn (v,gf)	17
Bio-Büffelmozzarella, Blutorange Kürbiskerne, Pfeffer (vi,gf)	18
Frische grillierte Artischocken Zitronen-Hummus, Portulak (v,gf)	18
Grillierter Blumenkohl, Tahini Chili, Limette, Dill, Minze (v,gf)	19
Scharfer Tofu, Pak Choi Rosinen, Sesam (v,gf)	19
Kräuter-Omelette (CH/Bio-Ei) Datterini-Tomaten, Kresse, Aioli (vi,gf)	20
Hausgemachte Randen-Gnocchi Cashew-Crème, Blattspinat, geröstete Mandeln (v)	21
Moussaka Grüne Linsen, Süsskartoffel, Aubergine, Kräuter (v,gf)	18
Nussreis, Safran Frühlingszwiebel, Cashews, Mandeln, Berberitze (v,gf)	14
Daizy-Gemüse-Curry Früchte-Chutney (v,gf)	21
Bio-Lachs-Filet, grilliert (GB/Zucht/160g) Zitronensauce (gf)	26
Rinds-Entrecôte Tagliata (CH/bio/200g) Chimichurri (gf,lf)	30
Marinierter Bio-Poulet-Spiess (CH) Wok-Gemüse, Soja Zitronengras (gf)	24
Bio-Alplamm-Gigot, pulled (CH/bio) Ofengemüse (gf,lf)	28

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> 12	
Schwarzes Sesam-Karamellchöpfli Schlagrahm <i>(vi,gf)</i>	10
Saisonale Glacés Sauerrahm / Schokolade / Grüntee-Matcha <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

Brancaia Il Bianco 22 	58/8.5
<i>Toscana, IGT, Brancaia Sauvignon Blanc, Viognier</i>	
Petite Arvine 22  	63/9
<i>Wallis, AOC, Cave Caloz Petite Arvine</i>	
Riesling Sylvaner 23  	60
<i>Schinznach, AOC, Adrians Weingut Riesling Sylvaner (v)</i>	
Chardonnay 22  	58
<i>Neusiedlersee, Paul Achs Chardonnay (v)</i>	
Langhe Arneis 22	58
<i>Piemont, DOC, Ceretto Arneis</i>	


Schaumweine

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

Spezialweine

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













Rosé

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









Wein

Rotweine

Hausweine

Tre Brancaia 22 	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 22 	64/9
<i>Mallorca, DO, Finca Oliver Moragues</i> <i>Cabernet Sauvignon, Manto Negro,</i> <i>Callet, Syrah (v)</i>	
Pinot Noir 21  	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 21 	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 20 	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 17 	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 🌟	Rosso / Bianco / Dry	9
Pastis 🌟	(4cl/45%)	9
Amaro delle Alpi 🌟	(4cl/28%)	9
Americano	Campari, roter Vermouth, Soda, Orange	12
Negroni Sbagliato 🌟	Campari, Vermouth, 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, Kaffeelikör, 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