

Diner

Appetizers to Share

Hausgemachte Lavendel-Grissinis (v)	9
Randenfalafel, Sesammantel Ingwer-Tofu-Dip (v,gf)	12
Gemüse-Wraps Sprossen, Avocado, Rüebl, Rotkabis, Kresse, Dukkah (v,gf)	10
Knuspriges Lavosh (v)	5
Hausgemachte Dips 1 Dip / 2 Dips	7/12
Süsskartoffel-Hummus (v,gf) / Baba Ghanoush (v,gf)	
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 Erdbeer, Rhabarbersirup, Ingwer, Soda	7
Erdbeer-Spritz Erdbeeren, Veneziano, Prosecco, Soda	12
Burning Cherry Kirschensaft, Vodka, Wermut, Limettensaft, Soda	15
Wassermelonen Mojito frische Wassermelone, Minze, Limettensaft, Rohrzucker, weisser Rum, Soda	12/15
Rüebl Sour Bio Rüeblbrand, Rüeblsaft, Zitronensaft, Zuckersirup	12/16
Basil Smash frischer Basilikum, Gin, Zitrone	11/15
Crémant Brut Schinznach, AOC, Adrians Weingut, Pinot Noir	10

(v=vegan, vi=vegi, gf=glutenfrei, lf=laktosefrei)

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Diner

Shared Dishes

Grillierte Wildspargeln Ofen-Ricotta, Grapefruit, Pinienkerne (<i>vi,gf</i>)	17
Frisch grillierte Artischocken Zitronen-Hummus, Portulak (<i>v,gf</i>)	18
Bio-Büffelmozzarella, Erdbeeren Basilikum-Pesto, Pfeffer (<i>vi,gf</i>)	18
Kartoffelsalat, Bio Crevetten (<i>VNM/Zucht</i>) Frühlingszwiebel, Koriander, Zitrone (<i>gf,lf</i>)	21
Grillierter Blumenkohl, Tahini Chili, Limette, Dill, Minze (<i>v,gf</i>)	19
Moussaka Grüne Linsen, Süsskartoffel, Aubergine, Kräuter (<i>v,gf</i>)	18
Kräuter-Omelette (<i>CH/Bio-Eier</i>) Datterini-Tomaten, Kresse, Aioli (<i>vi,gf</i>)	21
Hausgemachte Randen-Gnocchi Cashew-Crème, frischer Blattspinat, geröstete Mandeln (<i>v</i>)	21
Weisse Spargeln (<i>CH/Bio</i>) Sauce Hollandaise, Dukkah (<i>vi,gf</i>)	19
Nussreis, Safran Frühlingszwiebel, Cashews, Mandeln, Berberitze (<i>v,gf</i>)	14
Daizy-Gemüse-Curry Früchte-Chutney (<i>v,gf</i>)	21
Bio-Lachs-Filet, grilliert (<i>GB/Zucht/160g</i>) Zitronensauce (<i>gf</i>)	26
BBQ Rib-Eye Tagliata (<i>CH/Bio/220g</i>) Rucola, Datterini, Parmesan (<i>gf</i>)	30
Marinierter Bio-Poulet-Spiess (<i>CH</i>) Wok-Gemüse, Soja Zitronengras (<i>gf</i>)	24
Alp-Lamm-Köfte (<i>CH/bio</i>) Gurken-Raita (<i>gf,lf</i>)	24

(v=vegan, vi=vegi, gf=glutenfrei, lf=laktosefrei)

Bio-Produkte sind Grundlage unserer Küche. Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

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
Rhabarber-Kompott Sauerrahmglace, Kokos-Chips (<i>vi,gf</i>)	10
Saisonale Glacés (<i>gf</i>) 1 Kugel / 2 Kugeln Zitrone (<i>v</i>) / Pistache (<i>vi</i>) / Erdbeer (<i>vi</i>) / Schwarzer Sesam (<i>vi</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
Toscana, IGT, Brancaia Sauvignon Blanc, Viognier	
Petite Arvine 22 	63/9
Wallis, AOC, Cave Caloz Petite Arvine	
Riesling Sylvaner 23 	60
Schinznach, AOC, Adrians Weingut Riesling Sylvaner (v)	
Chardonnay 22 	58
Neusiedlersee, Paul Achs Chardonnay (v)	
Langhe Arneis 22	58
Piemont, DOC, Ceretto Arneis	
Juan Gil Blanco 24 	58
Jumilla, DOP, Bodegas Juan Gil Moscatel	

Schaumweine

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

Spezialweine

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

Rosé

Le Clos du Caillou 22 	58/8
Côtes-du-Rhône, AOC, Le Clos du Cail- lou Cunoise, Mourvèdre	

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>Schinzach, 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>	
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>	
12 Meses Selecccion Especial 22 	58
<i>Jumilla, DOP, Bodegas Juan Gil</i>	
<i>Monastrell</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	
2.5dl	6
Saisonale Schorle zuckerfrei	7
3dl	

Softdrinks

Coca Cola / Zero	5
3.3dl	
Super Maté 	6
3.3dl	
Biofarm Obstsaft Trüb 	5.5
4.5dl	
Urban Kombucha Darjeeling 	6.5
3.3dl	

Homemade

Ingwer-Limetten Limonade	5/6.5
3dl/4.5dl	
Kräuter Eis-Tee 	5/6.5
3dl/4.5dl	

Jamuh

Jamuh Drink Jamuh, Gingerale, Zitrone, Minze	7
Jamuh Latte heiss oder kalt	7
Jamuh Spritz Jamuh, Prosecco, Zitrone, Minze	13
(mit oder ohne Alkohol)	

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 Leermund alkoholfrei 	6
Schützengarten Amber 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
Beuteltee div. 	
3dl/10dl	4.5/8
English Breakfast, Earl Grey,	
Rooibos-Bourbon, Sencha, Jasmin,	
Verveine, Minze, Hagebutte/Karkade,	
Zitronengras	
Bio Matcha Latte heiss oder kalt	7
Rooibos Espresso/Cappuccino	5/7

Kaffee

Espresso / Doppio	4 /5
Kaffee Crème	4.5
Cappuccino / Grandeccino	5.5/7
Milchkaffee / Latte Macchiato	5.5/6
Chai Tee / Chai Latte	5.5/6
Dirty Chai Latte Chai-Sirup, Espresso, Milch	7.5
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, 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