

**LILY'S SINCE 1999**

## HOMEMADE ICED TEAS

PINK DRAGON cold brew (14h)	3dl	4.80
Jasmintee aus Nepal, Drachenfrucht, leicht gesüsst	5dl	6.80
SUNSHINE cold brew (14h)	3dl	4.80
Getrocknete Zitronen, Weissteeknospen, Orangenblüten, Birkenzucker, leicht gesüsst	5dl	6.80
BLOOD MOON	3dl	4.80
Frische Pfefferminze, Hibiskusblüten, Aroniasaft, mittelsüß	5dl	6.80
CLASSIC THAI	3dl	4.80
Thai-Schwarzteemischung mit Vanille, süß	5dl	6.80

## HOMEMADE LEMONADES

PEPPERMINTA	3dl	4.80
Nepal-Timurpfeffer, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser	5dl	6.80
YUZU GINGER	3dl	4.80
Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser	5dl	6.80
CASCARA EVEREST	3dl	4.80
Bio-Kaffeekirschen, Nepal Earl Grey, Rooibos, Mineralwasser	5dl	6.80

## WATER & SOFT DRINKS

APPENZELLER MINERALWASSER	3,3dl	4.50
mit wenig oder ohne Kohlensäure	5dl	6.00
VIVI KOLA	3,3dl	5.00
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.00
VIVI SODA APPLE	3,3dl	5.00

## FRESHLY MADE JUICES

SAISONAL WECHSELNDES ANGEBOT	2dl	6.00
	3dl	8.00

## HOMEMADE LASSIS

SÜSS	2dl	5.00
	3dl	6.50
MANGO	2dl	6.00
	3dl	7.50

## COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE	4.50
Arabica Monsooned Malabar und Robusta, Bio-Kaffeebohnen aus Indien	

## APERITIFS

LILY'S PEPPERMINTA SPRIZZ Prosecco mit Pepperminta-Extrakt	9.50
NORDÉS TONIC mit Salicornia	15.50
THAI MOJITO mit frischer Passionsfrucht	13.50

## CIDER

CIDER HOPP NO.4 5% Mosterei Kobelt, Marbach	2.75dl 6.50
--	-------------

## WINES

### SCHAUMWEIN

PROSECCO DOC BRUT demeter 11% Fidora, Veneto	1dl 8.50 7.5dl 55.00
---	-------------------------

### WEISS

LE BLANC demeter 12% KLUS 177, Aesch	1dl 8.50 7.5dl 55.00
---	-------------------------

RIESLING REISBERG bio 12% Zahel, Wien	1dl 8.00 7.5dl 53.00
--	-------------------------

GEWÜRZTRAMINER 13% Louis Sipp, Elsass	1dl 7.50 7.5dl 49.00
--	-------------------------

ETTO CHARDONNAY bio 13.7% Sanel Valley, Kalifornien	1dl 8.00 7.5dl 53.00
--	-------------------------

### ROT

LE ROUGE demeter 12.9% KLUS 177, Aesch	1dl 8.50 7.5dl 55.00
---	-------------------------

MENCIA 13.5% Bodegas Madai, Bierzo	1dl 7.50 7.5dl 49.00
---------------------------------------	-------------------------

NERO DI TROIA demeter 13.5% Giancarlo Ceci, Apulien	1dl 7.50 7.5dl 49.00
--	-------------------------

### ROSÉ

LE ROSÉ demeter 13.5% KLUS 177, Aesch	1dl 8.00 7.5dl 53.00
--	-------------------------

## SAKE & UMESHU

kalt serviert

NOUVELLE 15.5% Junmai Ginjô, Kyoto	1dl 9.50
---------------------------------------	----------

UMESHU OHAKO 18% Japanischer Pflaumenwein auf Eis	1dl 9.00
--	----------

## BEERS ON TAP

SPRINT 5.2% Turbinenbräu, Zürich	3dl 5.00 5dl 8.00
-------------------------------------	----------------------

REKORD 5.2% Turbinenbräu, Zürich	3dl 5.50 5dl 8.50
-------------------------------------	----------------------

LILY'S GINGER BEER 5.2% Turbinenbräu, Zürich	3dl 6.50 5dl 8.50
---	----------------------

## CRAFT BEERS

LILY'S BREW 5.3% White-Earl-Lager, Brauerei Oerlikon, Zürich	3.3dl 7.50
---	------------

TURBINENBRÄU SAISON Saisonal wechselndes Angebot, Turbinenbräu, Zürich	3.3dl 8.50
--	------------

UNSER BIER WEIZEN 5% Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel	5dl 8.50
---	----------

VRENELISGÄRTLI 4.7% Witbier, Brauerei Adler, Schwanden	2.9dl 7.50
---	------------

MOUNTAIN PALE ALE 5.3% Simmentaler Braumanufaktur, Lenk	3.3dl 8.00
--	------------

MANGO MOUNTAIN WHEAT ALE 5.5% Simmentaler Braumanufaktur, Lenk	3.3dl 8.50
---	------------

BERGWEIZEN 5.8% Simmentaler Braumanufaktur, Lenk	3.3dl 7.50
---	------------

LOG-OUT & LIVE 5% American Pale Ale, White Frontier, Martigny	3.3dl 8.50
--	------------

DELOREAN 4.5% New England IPA, Docteur Gab's, Puidoux	3.3dl 8.50
--	------------

OERLIK-IPA 6% India Pale Ale, Brauerei Oerlikon, Zürich	3.3dl 8.50
--	------------

LISBETH 7.5% American Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio	7.5dl 19.00
--	-------------

PLACEBO 0.5% India Pale Ale, Docteur Gab's, Puidoux	3.3dl 7.50
--	------------

## ASIAN BEERS

LEO Thailand 5%	3.3dl 6.50
-----------------	------------

SINGHA Thailand 5%	3.3dl 6.50
--------------------	------------

TIGER Singapur 5%	3.3dl 6.50
-------------------	------------

COBRA Indien 5%	3.3dl 6.50
-----------------	------------

ASAHI Japan 5%	3.3dl 6.50
----------------	------------

## SMALL DISHES

🌿	<b>EDAMAME</b> Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes	8.50
🌿	<b>KIMCHI</b> Chinakohl, Rübli, Ingwer und Chili, fermentiert	5.50
🌿	<b>SPRINGROLLS</b> Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	15.50
🌿	<b>SAMOSA</b> Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip	16.00
🌿	<b>MAU MAU SHRIMPZ</b> Crunchy panierte Vegan-Shrimpz, 5 Stück, crispy Rice, dazu Kirschen-Toki-Dip	17.50
🌿	<b>WEI MAI BUNS</b> Hausgemachte Erbsenteig-Brötchen mit Tofu-Shiitake-Füllung aus dem Dampf, 3 Stück, schwarzem Sesam, dazu Soja-Chili-Dip	11.00
🕒	<b>DUMPLINGS</b> Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip	9.50
🌿	- Mokpo Shao Mai mit Gemüse und Pilzen	
🌿	- Busan Tofu Gyoza mit Kabis	
🌿	- Gimpo Half Moons mit Kimchi	
🌿	- Seoul BBQ Gyoza mit Gemüse	
🕒	<b>DUMPLING COMBINATION</b> Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich	18.50
🌿	<b>LILY'S STARTER SET VEGGIE</b> Springrolls, Samosas, Mau Mau Shrimpz, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50
	<b>SATAY</b> Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	15.50
	<b>CRISPY SHRIMPS</b> Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	18.50
	<b>PORK BELLY</b> Knuspriger Schweinebauch	9.50
	<b>LILY'S STARTER SET CLASSIC</b> Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50








🌿 scharf

🌿 vegan







🌿 vegetarisch

🕒 ca. 15 - 20 Minuten

## SALADS

	<b>GARDEN SALAD</b> Gurken, Rettich, Rübli, Sprossen, Osaka-Miso-Dressing	11.00
	<b>SOM TAM</b> Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rübli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing	15.50
	- mit Shrimpz + 5.00	
	<b>GADO GADO</b> Indonesisches Salatgericht, hausgemachtes LILY'S Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten, Rübli und Erdnüsse, dazu Rizals Sumatra-Dressing	18.50
	- mit Züri Ei + 1.00	
	<b>LAAB GAI PEA</b> Thaisalat mit Planted Chicken, Galgant, Chili, Zitronengras, Frühlingszwiebeln	17.50
	<b>BO LUC LAC</b> Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl	26.50


## SOUPS

	<b>MISO SOUP</b> Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00
	<b>THAI VEGI SOUP</b> Gemüsebrühe mit geräuchertem Bio-Tofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Rübli, Wakame-Algen, Salicornia	19.50
	<b>OKARA TOM KHA</b> Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Kräuterseitling, Shiitake, Snow Fungus, Bio-Okara von Luya aus Bern, getrocknete Chilis, dazu crispy Soja-Pops	9.50 22.00
	<b>SMOKEY TOM YAM</b> Scharfsaure Suppe mit geräuchertem Bio-Tofu und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	9.00 21.50
	<b>KO TAO NOODLE SOUP</b> Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reisnudeln, Bimi, Sojasprossen, Thai-Basilikum	27.00
	<b>PHO BO</b> Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reisnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum und Koriander	25.00
	<b>TOM KHA GAI</b> Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	9.50 22.00








 scharf

 vegan









 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## WOK & GRILL

	<b>TON-KATSUYA</b> Crunchy Bio-Okara-Schnitzel von Luya aus Bern, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	23.50
	 <b>FIRE PEA BAI KRAPAO</b> Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, dazu LILY'S Spiegelei	24.00
	<b>PAD TAU HOO</b> Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	19.50
	<b>VEGGIE FRIED RICE</b> Gebratener Reis, Züri Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüeblì	19.00
	<b>BUTA TONKATSU</b> Schnitzel vom Säuli in Panko-Panade, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	25.50
	<b>ORANGE DUCK</b> Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	26.00
	<b>CHICKEN CASHEW NUTS</b> Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	22.50
	<b>BAI KRAPAO</b> Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei	26.00
	<b>CHICKEN FRIED RICE</b> Gebratener Reis, Poulet, Züri Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüeblì	22.00


## CURRIES

	<b>DAAL</b> Würziges Linsencurry, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	18.50
	<b>SISAN CURRY</b> Oranges Masala-Curry mit Planted Chicken, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen	23.50
	 <b>GREEN THAI OKARA CURRY</b> Grünes Curry, Bio-Okara-Würfel von Luya aus Bern, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	23.00
	 <b>GREEN THAI VEGGIE CURRY</b> Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	23.00
	<b>RED THAI TOFU CURRY</b> Rotes Curry, Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	25.00
	<b>YELLOW THAI CURRY</b> Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	22.00


 scharf

 vegan






 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## CURRIES

	CHICKEN TIKKA MASALA	24.50
	In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis	
	TAMIL CHICKEN CURRY	24.50
	Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu Naan und Reis	
	LAMB CURRY	30.50
	Pakistanisches Curry mit Berglamm von der Metzgerei Schläppi in der Lenk, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	
	MASSAMAN CURRY	26.00
	In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	
	GREEN THAI CURRY	23.00
	Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	
	RED THAI CURRY	27.00
	Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	


## NOODLES

	PAD THAI VEGGIE	21.50
	Gebratene Reismnudeln, Bio-Tofu, Züri Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	
	YAKI SOBA	21.00
	Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Züri Ei, Sojasauce, Nori, Ingwer	
	 SPICY GANDUM	23.50
	Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Bimi, Frühlingszwiebeln, Züri Ei, Coffee Flakes	
	CHIANG MAI NOODLES	24.00
	Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, getrocknete Chilis, crispy Noodles	
	PAD THAI GAI	22.50
	Gebratene Reismnudeln, Poulet, Bio-Tofu, Züri Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	
	PAD SI YU	26.50
	Gebratene Reismnudeln, Rindfleisch, Bimi, Knoblauch, Züri Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	
	SPICY UDON	24.50
	Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Züri Ei, Bonito Flakes	

 scharf

 vegan

 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## FISH

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 🕒 | <b>SALMON TERIYAKI</b><br>Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner,<br>Rettich-Sojasprossen-Salat                                | 24.50 |
| 🕒 | <b>PLA LAD PRIK</b><br>Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen,<br>Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum | 27.50 |

## SIDE DISHES

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 🌿 | <b>NAAN</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>PERFUME RICE</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>MINI DAAL</b>   | 4.50 |
| 🌿 | <b>PAPADAM</b>   | 2.50 |
| 🌿 | <b>LILY'S SPIEGELEI</b>  | 4.50 |
| 🌿 | <b>DIPS (Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke)</b> | 2.00 |

- |   |                       |        |
|---|-----------------------|--------|
| 🕒 | <b>MENUÄNDERUNGEN</b> | + 3.50 |
|---|-----------------------|--------|

Wir sind zum Wohl aller Gäste bestrebt, unsere Gerichte möglichst rasch zu servieren. Deshalb sind Menüänderungen nur bedingt möglich. Besten Dank für das Verständnis.

## DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler aus Oerlikon. Poulet, Rind, Schwein und Lamm stammen aus der Schweiz, die Beef-Balls aus Holland, die Ente aus dem Appenzell und die Entenbrust aus Ungarn. Den Fisch beziehen wir vom Familienbetrieb Bianchi. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Wolfsbarsch aus Griechenland, die Crevetten aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Unsere Eier kommen vom Geflügelhof Inauen aus dem Zürcher Oberland. Detaillierte Informationen: [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources).



## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone ein, um detaillierte Informationen zu erhalten.

alle Preisangaben in CHF, inkl. 7.7% MwSt.