


## LILY'S SPECIAL SUPPLY - A SOULFUL FUTURE

Wie nehmen wir die Roots aus 25 Jahren LILY'S mit in die Zukunft? Und welche neuen Gerichte werden in den kommenden Jahren bei uns Wurzeln schlagen? LILY'S ORIGINAL Küchenchef Thanin hat mit seinem Team eine Reihe von Social Dishes entwickelt, in denen authentische Geschmäcker neu entdeckt und mit nachhaltigeren Zutaten interpretiert werden. Zum Teilen, Mischen und Mitdiskutieren.


### APERITIF


**SMASHED SPRIZZ** 12.50  
Hausgemachtes Hanf-Sonnenhut-Extrakt, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora und Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt

### DISHES

 **POT OF GOODNESS** 16.50  
Eintopf mit grünen Linsen und Kichererbsen vom Leimenhof im Oberbaselbiet, dazu Linsencrunchies und Koriander

**BROTHERHOOD** 21.50  
Grilliertes Schenkelfleisch vom Rheintaler Bio-Bruderhahn, Tandoori-Marinade, dazu Gurken-Raita-Salat und Minze

 **LUSTY JACK** 21.50  
Gelbes Jackfruit-Curry nach malaiischem Rezept, frische Curryblätter, getrocknete Tomaten, dazu Kimchi aus regionalem Gemüse

 **RENDANG FIRE** 22.50  
Lammcurry mit Pilzen, Kaffirlimettenblättern und Chili, dazu eingelegte Bio-Mischpilze aus der Schweiz


### SIDE DISHES

 **COSY WITH ROTI** 3.50  
Buttriges Fladenbrot aus Weissmehl

 **FUNKY WITH SORGHUM** 3.50  
Ur-Hirse von Familie Flury aus Selzach

 **CLASSY WITH RICE** 3.50  
Weisser Jasminreis

### SWEETS

 **CASSAVA BOOST** 5.50  
Maniok-Minicake mit Tonkabohnen, Milchkaramell-Topping, mit Schweizer Bergblüten bestreut

### SOBER DRINK CREATIONS

**THE PURE ICED INFUSION** cold brew (14h)  
Pfefferminze, Drachenfrucht, Spirulina-Extrakt, dazu LILY'S SWEET MAKER zum Selbersüssen  
3dl 5.00  
5dl 7.00

**BRIGHT EYES HOT POT** 6dl 8.50  
Oolong-Tee aus Nepal, teiloxidiert und geräuchert, Monsoonpflückung, Herbst 2023

