





LILY'S SPECIAL SUPPLY - ASIAN MIND, SWISS KIND, PART II

International gedacht, lokal gemacht: In unserem Special Supply begegnen sich Kokos und Waldpilz, Marroni und Pak Choi oder Pastetli und Tandoori.

APERITIF

FAIRY SPRIZZ	9.50
Hausgemachtes Aronia-Lavendel-Extrakt, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora und Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt	
CRISPY BEANS	3.50
Ofengeröstete, leicht gesalzene Bohnenmischung	

DISHES

 UNDERWOOD WONTONS	15.50
Hausgemachte Wantan mit Pilz-Ricotta-Füllung aus dem Dampf, 4 Stück, dazu Hafer-Lupinen-Condiment mit Meerrettich	
 FOREST FRUIT SOUP	24.50
Kräftige Gemüse-Steinpilz-Brühe mit Pilz-Ricotta-Wantan, Pak Choi, Rüebl, Wolfsbeeren	
 PUFFY MOUNTAIN GOODS	1 Pastetli 14.50 2 Pastetli 26.50
Handgemachte Blätterteigpastetli der Bäckerei Gübeli aus dem Simmental, sämige Füllung aus Kokosmilch, Erbsli, Planted Chicken, Kohlräbli und Champignons, dazu Randen-Kimchi	
 THE BERNESE TANDOORI	27.50
Marinierte Bio-Okara-Stückli von Luya aus Bern, grilliert am Spiess, Ratatouille mit Gurken-Joghurt, dazu Rösti-Krokettchen	
MAD CONFUSION	28.50
Im Rotwein geschmorter Wildhackbraten, Sri-Lanka-Curry mit Marroni, Rüebl, Zwiebeln, dazu Rotkraut, Tomatenchips und Reis	

SWEETS

TICINO TARTELETTE	9.50
Marroni-Törtchen mit Vanille-Kokos-Crème, dazu crispy Heidelbeeren	

SOBER DRINK CREATIONS

DAY DREAM ICED TEA	3dl 5.00
Bio-Kakaoschalen, Fichtennadeln, Orangen-Rooibos, Holunderblüten, mit Aprikosenstückli und Waldhonig leicht gesüsst	5dl 7.00
WILDCAT LEMONADE	3dl 5.50
Aroniasaft der Familie Gubelmann aus Eschenbach, mit Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt	
STAY CALM HOT POT	6dl 8.50
Aufguss aus Calendula, Melissenblättern und persischen Zitronen	

 scharf

 vegan

 vegetarisch