





LILY'S SPECIAL SUPPLY - LAND DER BERGE

Das Essen einer Region ist vielleicht der zugänglichste Teil seiner Geschichte. Die nepalesische Küche erzählt darin von diversen Einflüssen aus ganz Südasien. Von kargen Bergen und grünen Wiesen, von Religion und Ritualen, von Verzicht und Grosszügigkeit. Für unseren neuen Special Supply haben wir einige nepalesische Rezepte in die Schweiz geholt - und erzählen sie mit regionalen Zutaten weiter.

APERITIF

YETI SPRIZZ	12.50
Hausgemachtes Extrakt aus Fichtennadeln und Kakaoschalen, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora und Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt	

DISHES

 POKHARA SALAD	12.50
Sadheko mit Nüssen, saisonalen Blattsalaten, eingelegtem Weissstee, Zwiebeln und gerösteten Reiscrisps, Senföldressing	
 GET CHEESY	15.50
Hausgemachte Momos, gefüllt mit Ziegenkäse vom Biohof Enzener, dazu eingelegte Senfsaat und Reissessig-Soja-Dip	
LITTLE SINS	13.50
In knusprigem Filoteig gebackene Shapale, gefüllt mit Bio-Wasserbüffel aus dem Aargauer Sins, dazu Tomaten-Achar mit Nepal-Timurpfeffer	
 NEPALI SOUL SOUP	22.50
Dal-Bhat mit drei Lupinenarten, teilfermentiertes Kurkuma-Gemüse und Kreuzkümmel, dazu Papadam aus Linsen und Reismehl	
TINGELY TONGUE	25.50
Geschmorte Kalbszunge von der Bergmetzgerei Schläppi aus der Lenk, rotes Timur-Curry mit knusprigem Gemüse, Lauch, Reis	
 GIZZI MASU	28.50
Ragout vom Gitzi aus Blankenburg im Simmental, Aprikosen, Kabis, Joghurt, Fenchelsamen, Kürbis-Chutney und Reis	

SIDE DISH

 CRUNCHY GREENHORNS	2.50
Reiskörner, unreif geerntet und gewalzt, knusprig geröstet	

SWEETS

 SHAKAHARI TREAT	6.50
Masala-Rüeblicake, dazu Kompott aus Zitronen, Rüepli und Ingwer	

SOBER DRINK CREATIONS

PURPLE RAIN ICED INFUSION hybrid brew (14h)	3dl	5.00
Haskapbeeren, Holunderblüten, leicht gesüsst, mit getrockneten Cassisbeeren serviert	5dl	7.00
MORNING SUN HOT POT	6dl	8.50
Grüntee aus Phidim in Ostnepal, Pflückung April 2023 Sip and listen to «Morning Sun» by Sault, album «11».		



scharf



vegan



vegetarisch



ca. 15 - 20 Minuten