







LILY'S SPECIAL SUPPLY - WAVES OF PARADISE

Das Team vom LILY'S MAXIM lädt zu einem Food-Trip auf die Malediven ein. Entlang der Gewürzroute vereinen sich auf den Atollen im Indischen Ozean die Geschmackswelten aus Fernost und Vorderasien. Unser neuester Special Supply ist von exotischen Einflüssen inspiriert und mit regionalen Zutaten aus der Schweiz zubereitet.


APERITIF

	KUKUN GIN/TONIC	17.50
	Gin von der Matte-Brennerei in Bern, mazeriert mit Fläscher Safran von Adanks Biofarm, Acqua Tonica aus Mendrisio im Tessin	

SMALL DISHES

	TANGY DHALRI	11.50
	Knusprige Linsentätschli, 3 Stück, dazu pikantes Chutney aus Kokosnuss, grünen Chilischoten und Koriander	
	HANDIKUDA BITES	12.50
	Kernser Bio-Kräuterseitlinge im knusprigen Tempurateig, 7 Stück, dazu würziges Tomatenconfit und Paradiesapfelchips	
	BOLANI ROSHI	9.50
	Hausgemachtes Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffeln und Herbstzwiebeln, dazu Kräuter-Dip mit grünen Chilischoten und Limetten	

DISHES

	LUMINOUS CATCH	23.50
	Gemüsecurry mit Kürbis, Süsskartoffeln, Rüeblli und grünen Bohnen, verfeinert mit Demeter-Lichtwurzelpulver von Ortwin Schönholzer, dazu Reis und Federkohlschips	
	MAS RIHA KAH	29.50
	Gelbes Fischcurry mit Kabeljaufilet, gerösteten Kokosnussschalen, frischen Curryblättern und getrockneten Chilis, dazu Reis	
	GOATS ON BOATS	31.50
	Ragout vom Simmentaler Gitzi, Safranfäden und Pistazien, dazu persischer Reis mit Berberitzen	

SWEETS

	TROPICAL DRIFT lauwarm	small bite	5.50
	Pandan-Crêpe mit Kokosnussfüllung, dazu Zitronengras-Curd	regular	9.50

SOBER DRINK CREATIONS

	KASABU ICED TEA hybrid brew (14h)	3dl	5.00
	Nepalesischer Weissstee, marokkanischer Safran, dazu LILY'S SWEET MAKER zum Selbersüssen	5dl	7.00
	WILDWOOD HOT POT	6dl	8.50
	Aufguss von leicht geräucherten Waldkardamomschoten		



scharf



vegan



vegetarisch



ca. 15 - 20 Minuten