

**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
SUBMARINE	3dl	4.80
Spirulina, Salbei, Thymian, Mineralwasser	5dl	6.80

## WATER & SOFT DRINKS

APPENZELLER MINERALWASSER	3,3dl	4.50
Mit wenig oder ohne Kohlensäure	5dl	6.00
HOPFENWASSER H2OP alkoholfrei	3,3dl	5.50
Aromatisiertes Wasser, Dr. Brauwolf		
VIVI KOLA	3,3dl	5.00
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.00
VIVI SODA APPLE	3,3dl	5.00

## 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
--	-------------------------

### ROSÉ

LE ROSÉ demeter 13.5% KLUS 177, Aesch	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
---------------------------------------	-------------------------

ALMAGIA ungeschwefelt demeter 13% Nero di Troia, Montepulciano, Apulien	1dl 8.50 7,5dl 55.00
--	-------------------------

## 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
---	------------

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
---	------------

BERGWEIFEN 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
--	------------

KIRIN FREE alkoholfrei 0.0% Klares Gerstenbier, Kirin Brauerei, Bayern	3,3dl 6.50
---	------------

## 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>MEI CHAI GAI</b> Crunchy gebackene Bio-Okara-Nuggets von Luya aus Bern, 7 Stück, Love-Maker-Mayonnaise	16.50
🕒	<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, 3 Stück, Samosas, 3 Stück, Mei Chai Gai, 4 Stück, keine Änderungen möglich	19.50
	<b>SATAY</b> Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	16.50
	<b>CRISPY SHRIMPS</b> Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	19.50
	<b>PORK BELLY</b> Knuspriger Schweinebauch von Thomas Volkert aus Niederglatt	11.50
	<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

 LEAVES AND CRISPS	11.50
Gurken, Rettich, Rübli, Sprossen, Crisps, Wasabi-Miso-Dressing	
 SOM TAM	16.50
Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rübli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing	
 - mit Mei Chai Gai	+ 5.00
 GADO GADO	18.50
Indonesisches Salatgericht, hausgemachtes LILY'S Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten, Rübli und Erdnüsse, dazu Rizals Sumatra-Dressing	
 - mit Züri Ei	+ 1.00
 BO LUC LAC	27.50
Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl	









## SOUPS

 MISO SOUP	8.00
Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	
 THAI VEGI SOUP	19.50
Gemüsebrühe mit geräuchertem Bio-Tofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Rübli, Wakame-Algen, Salicornia	
 OKARA TOM KHA	9.50 22.00
Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Kräuterseitlinge, Shiitake, Snow Fungus, Bio-Okara von Luya aus Bern, getrocknete Chilis, dazu crispy Soja-Pops	
  TOM YAM HED	21.50
Scharfsaure Suppe mit Snow Fungus, Kräuterseitlinge und Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	
 UMI RAMEN	23.50
Kombu-Dashi-Suppe, Ramen-Nudeln, marinierte Bambussprossen, Babyspinat, Ajitama-Ei, getrocknete Algenstreifen, Sojasprossen	
 PHO BO	25.00
Rindsbrühe, Rindscarpaccio von Ernst Bucher aus Niederweningen, Reisnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum und Koriander	
TOM KHA GAI	10.50 22.50
Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	
 TOM YAM GAI	22.00
Scharfsaure Suppe, Poulet, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	


## WOK & GRILL

 TON-KATSUYA	24.50
Crunchy Bio-Okara-Schnitzel von Luya aus Bern, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	
  FIRE PEA BAI KRAPAO	25.50
Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, dazu LILY'S Spiegelei	
 PAD TAU HOO	21.50
Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	
 VEGGIE FRIED RICE	21.50
Gebratener Reis, Züri Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüebl	
BUTA TONKATSU	27.50
Säuli-Schnitzel von Thomas Volkert aus Niederglatt, gebacken in Panko-Panade, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	
ORANGE DUCK	27.50
Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	
 CHICKEN CASHEW NUTS	24.50
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	
 BAI KRAPAO	27.50
Gebratenes Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei	
CHICKEN FRIED RICE	23.00
Gebratener Reis, Poulet, Züri Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüebl	






## CURRIES

 DAAL	19.50
Würziges Linsencurry, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	
 SISAN CURRY	23.50
Oranges Masala-Curry mit Bio-Okara von Luya aus Bern, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen	
  GREEN THAI OKARA CURRY	24.00
Grünes Curry, Bio-Okara-Würfel von Luya aus Bern, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	
  GREEN THAI VEGGIE CURRY	23.00
Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	
 RED THAI TOFU CURRY	26.00
Rotes Curry, Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	
 YELLOW THAI CURRY	23.00
Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	

## CURRIES

	<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis	26.50
	<b>TAMIL CHICKEN CURRY</b> Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu Naan und Reis	24.50
	<b>LAMB CURRY</b> Pakistanisches Curry mit Berglamm von der Metzgerei Schläppi in der Lenk, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	30.50
	<b>MASSAMAN CURRY</b> In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	28.00
	<b>GREEN THAI CURRY</b> Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	24.00
	<b>RED THAI CURRY</b> Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	29.00


## NOODLES

	<b>PAD THAI VEGGIE</b> Gebratene Reismudeln, Bio-Tofu, Züri Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	22.50
	<b>YAKI SOBA</b> Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Züri Ei, Sojasauce, Nori, Ingwer	22.50
	 <b>SPICY GANDUM</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Bimi, Frühlingszwiebeln, Züri Ei, Coffee Flakes	24.50
	<b>CHIANG MAI NOODLES</b> Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, getrocknete Chilis, crispy Noodles	26.00
	<b>PAD THAI GAI</b> Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Züri Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	23.50
	<b>PAD SI YU</b> Gebratene Reismudeln, Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Bimi, Knoblauch, Züri Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	27.50
	<b>SPICY UDON</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Züri Ei, Bonito-Flakes	26.50

 scharf

 vegan

 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## FISH

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 🕒 | <b>SALMON TERIYAKI</b><br>Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner,<br>Rettich-Sojasprossen-Salat                                | 26.50 |
| 🕒 | <b>PLA LAD PRIK</b><br>Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen,<br>Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum | 28.50 |

## SIDE DISHES

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 🌿 | <b>NAAN</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>PERFUME RICE</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>MINI DAAL</b>   | 5.00 |
| 🌿 | <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 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](https://lilys.ch/sources).



## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

alle Preisangaben in CHF, inkl. MwSt.