

## WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. Die Rezepte stammen aus den Küchen von Thailand, Japan, Vietnam, China, Korea, Indonesien, Sri Lanka, Indien und Pakistan. Da die fernöstliche Küche keine Menüabfolge kennt, servieren wir alle Gerichte sobald sie zubereitet sind. Und wenn man sie teilt, macht asiatisch Essen erst richtig Freude. Zum Nachwürzen stehen Soja- und Chilisauce sowie ein Set mit Reisessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

Wir sind zum Wohl aller Gäste bestrebt, unsere Gerichte möglichst schnell zu servieren. Deshalb sind Menüänderungen nur teilweise möglich. Besten Dank für das Verständnis.

scharf ☆ asiatisch für Kenner ❁ vegetarisch 🌿 ca. 15 - 20 Min. ⌚

### APERITIFS

|   |       |
|---|-------|
| LILY'S CASCARA SPRIZZ<br>Prosecco mit Cascara Extrakt | 8.50  |
| NORDÉS TONIC<br>mit frischer Salicornia               | 15.00 |
| THAI MOJITO<br>mit frischer Passionsfrucht            | 12.50 |

### SMALL DISHES & SIDE ORDERS

|   |      |
|---|------|
| EDAMAME 🌿<br>Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes                      | 8.50 |
| KIMCHI 🌿<br>Koreanisch fermentierter Chinakohl                                | 5.50 |
| HIYA YAKKO 🌿<br>Seidentofu mit Soja-Sesam-Sauce, Frühlingszwiebeln und Ingwer | 7.50 |
| PORK BELLY<br>Knuspriger Schweinebauch  | 8.00 |
| PAPADAM<br>Indisches Knusperbrot  | 2.50 |
| NAAN<br>Indisches Fladenbrot  | 3.50 |
| DIPS<br>Yuzu-Mayo / Thai-Gurken-Relish / Joghurt-Koriander / Joghurt-Gurke    | 2.00 |
| PERFUME RICE<br>Thailändischer Parfümreis                                     | 3.50 |
| THAI NATURREIS<br>Hom Mali x Hom Nin  | 4.00 |

### STEAMED & FRIED

|   |       |
|---|-------|
| DUMPLINGS ⌚<br>Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip<br>- Mandu mit Lauch-Sojahack 🌿 - Wantan mit Crevetten<br>- Mandu mit Kimchi 🌿 ☆ - Gyoza mit Poulet | 9.50  |
| DUMPLINGS COMBINATION ⌚<br>Probierset mit allen Sorten. Je 2 Stück. Änderungen nicht möglich  | 18.50 |
| SPRINGROLLS<br>Knusprig gebackene Frühlingsrollen, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip<br>- mit Gemüse 🌿 - mit Poulet  | 14.50 |
| SAMOSA 🌿<br>Indische Gemüsetaschen, Joghurt- und Pflaumendip  | 15.00 |
| CRISPY SHRIMPS<br>Knusprig gebackene Crevetten, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip  | 16.00 |
| FISH MOONS ❁<br>Frittierte Küchlein aus Süßwasserfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce                                       | 14.50 |
| LILY'S STARTER SET<br>Vegi-Springrolls, Crispy Shrimps, Satay-Spiessli, Dips. Je 3 Stück. Änderungen nicht möglich  | 19.50 |

## SALADS

|   |       |
|---|-------|
| GARDEN SALAD 🌸  | 11.00 |
| Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, japanisches Sesam-Senf-Dressing  |       |
| SOM TAM ☆   | 15.50 |
| Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Thai-Langbohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing<br>- mit Crevetten + 4,50                                      |       |
| GADO GADO 🌸   | 18.50 |
| Gurken, Thai-Langbohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Bio-Ei, Erdnüsse,<br>Kokos-Tamarinden-Dressing                       |       |
| BO LUC LAC ☆  | 23.50 |
| Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander,<br>Minze, Limettensaft, Chili, Teriyakisauce, Sesamöl |       |

## SOUPS

|   |               |
|---|---------------|
| MISO SOUP 🌸   | 8.00          |
| Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen  |               |
| THAI VEGI SOUP 🌸  | 19.50         |
| Gemüsebrühe, Räuchertofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Karotten,<br>Wakame-Algen, Salicornia                        |               |
| KO TAO NOODLE SOUP ☆  | 25.50         |
| Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Pakana,<br>Sojasprossen, Thai-Basilikum                      |               |
| PHO BO ☆  | 23.00         |
| Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum  |               |
| TOM KHA GAI   | 9.00 / 21.50  |
| Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter   |               |
| TOM YAM GUNG ☆  | 11.00 / 23.50 |
| Scharfsaure Suppe mit Crevetten und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras,<br>Zitronenblättern, Zwiebeln, Koriander und Chili |               |

## FISH

|  |       |
|--|-------|
| SALMON TERIYAKI ☺  | 22.50 |
| Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat  |       |
| PLA LAD PRIK ☺ 🌸   | 25.50 |
| Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen,<br>Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum |       |

## WOK & GRILL

|   |       |
|---|-------|
| SATAY   | 15.50 |
| Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, Kokosmilch-Marinade, Erdnussauce,<br>Thai-Gurken-Relish |       |
| TONKATSU  | 23.50 |
| Paniertes Schnitzel vom Säuli, Yuzu-Mayo-Kartoffelsalat, Bulldogsauce, Meerrettich-Senf                         |       |
| ORANGE DUCK   | 25.00 |
| Knusprige Ente, Orangenfilets, Chili  |       |
| CHICKEN CASHEW NUTS ☆   | 22.50 |
| Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis                               |       |
| BAI KRAPAO ☆  | 23.50 |
| Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Thai-Langbohnen, Blumenkohl, Zwiebeln,<br>Chili, Bio-Spiegelei          |       |
| PAD TAU HOO 🌸   | 19.50 |
| Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce   |       |
| CHICKEN FRIED RICE  | 22.00 |
| Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln, Karotten<br>auch vegetarisch erhältlich 🌸  |       |

## NOODLES

|   |       |
|---|-------|
| CHIANG MAI NOODLES / LAUWARMES GERICHT ❀  | 24.00 |
| Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Thai-Langbohnen, Chinakohl, Crispy Noodles   |       |
| PAD THAI GAI  | 22.50 |
| Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen / ❀ auch vegetarisch erhältlich |       |
| PAD SI YU   | 24.00 |
| Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Pakana, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen  |       |
| YAKI SOBA ❀   | 21.00 |
| Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Bio-Ei, Soja-Sauce, Nori, Ingwer  |       |
| SPICY UDON NOODLES ☆  | 24.50 |
| Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Bonito Flakes / ❀ auch vegetarisch erhältlich          |       |

## CURRIES

|   |       |
|---|-------|
| CHICKEN TIKKA MASALA  | 24.50 |
| In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurkendip, Reis, Naan                                   |       |
| PANJI RENGHA ❀  | 22.50 |
| Indisches Gemüse-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam  |       |
| TAMIL CHICKEN CURRY   | 24.50 |
| Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, Reis, Naan                             |       |
| LAMB CURRY  | 25.50 |
| Pakistanisches Lamm-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam   |       |
| DAAL ❀  | 18.50 |
| Würziges Linsen-Curry, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam   |       |
| KOTUMAI CURRY ❀   | 22.50 |
| Rotes-Curry mit Kichererbsen-Weizen-Wedges, Daal, gedämpfter Broccoli, Garam Masala                                   |       |
| MASSAMAN CURRY  | 24.00 |
| In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish                              |       |
| GREEN THAI CURRY ☆  | 23.00 |
| Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Thai-Basilikum                                  |       |
| RED THAI CURRY ☆  | 25.00 |
| Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Trauben, Thai-Basilikum |       |
| YELLOW THAI CURRY ❀   | 22.00 |
| Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum   |       |

## MENÜÄNDERUNGEN ⌚

+3.50

Bei gewissen Gerichten können wir Änderungen vornehmen, zum Beispiel Tofu statt Poulet, diese führen zu längeren Zubereitungszeiten.

## SWEETS

|   |      |
|---|------|
| LILY'S SCHOGGIKUCHEN / mit Glacé nach Wahl + 2.50                         | 6.50 |
| ASIA SIMMESTÄMMLI DARK dunkle Schokolade, gebratene Mandeln, Timurpfeffer | 3.50 |
| ASIA SIMMESTÄMMLI WHITE weisse Schokolade, Anchan, Maracuja               | 3.50 |
| GLACÉ von KALTE LUST  | 5.50 |
| SORBETS: Mango, Lychee, Schoggi   |      |
| ICE CREAM: Pistazie, Vanille, Matcha                                      |      |
| COCO COTTA Kokosmilch-Flan, Passionsfrucht                                | 8.50 |
| YUZU MINI CHEESECAKE mit Matcha   | 7.50 |

## DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler aus dem Züri Oberland. Poulet, Rind, Schwein und Lamm stammen aus der Schweiz, die Beef-Balls aus Holland, 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 und der Mekongwels aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Für Gäste mit Intoleranzen haben wir eine Karte mit unseren gluten- und laktosefreien Gerichten zusammengestellt. Über Gerichte, welche Zutaten enthalten, die Allergien auslösen können, informiert Sie unser Team. Detaillierte Infos: [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>HOMEMADE ICED TEAS</b>  | 3dl  | 5dl  |
| <b>PINK DRAGON</b><br>Nepal Earl Grey, Drachenfrucht, leicht gesüsst,<br>12h cold brewed | 4.80 | 6.80 |
| <b>CHILLING BLUE</b><br>Nepal Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig,<br>15h cold brewed | 4.80 | 6.80 |
| <b>WHITE GRASS</b><br>Weissteeknospen, Zitronengras, Rohrohrzucker                       | 4.80 | 6.80 |
| <b>CLASSIC THAI</b><br>Thai Schwarzteemischung mit Vanille, süss                         | 4.80 | 6.80 |
| <b>BUTTERFLY</b><br>Anchanblüten, frische Minze, Zitronensaft,<br>mittel-süss            | 4.80 | 6.80 |

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>HOMEMADE LEMONADES</b>   | 3dl  | 5dl  |
| <b>PEPPERMINTA</b><br>Nepal Timur, Bergminze, Hibiskusblüten,<br>Mineralwasser      | 4.80 | 6.80 |
| <b>YUZU-GINGER</b><br>Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser                      | 4.80 | 6.80 |
| <b>CASCARA-EVEREST EARL GREY</b><br>Kaffeeekirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser | 4.80 | 6.80 |

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| <b>HOMEMADE LASSIS</b> | 2dl  | 3dl  |
| <b>SÜSS</b>            | 5.00 | 6.50 |
| <b>MANGO</b>           | 6.00 | 7.50 |

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>FRESHLY MADE JUICES</b>                               | 2dl  | 3dl  |
| <b>RÜEBLI, INGWER, ORANGE,<br/>STANGENSELLERIE-APFEL</b> | 6.00 | 8.00 |

|                                  |       |      |
|----------------------------------|-------|------|
| <b>WATER &amp; SOFTDRINKS</b>    | 3,3dl | 5dl  |
| <b>APPENZELLER LEISE / STILL</b> | 4.50  | 6.00 |
| <b>VIVI KOLA / ZÉRO</b>          | 5.00  |      |
| <b>APFELSCHORLE</b>              | 5.00  |      |

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>WINE</b>   | 1 dl | 7,5dl |
| <b>Schaumwein</b>   |      |       |
| <b>PROSECCO</b><br>11,5%, Le Case Bianche, Veneto                   | 7.50 | 49.00 |
| <b>Weiss</b>  |      |       |
| <b>LE BLANC</b> biodynamisch<br>12%, KLUS 177, Aesch                | 7.50 | 49.00 |
| <b>RIESLING</b><br>12%, Weingut Bäder, Rheinhessen                  | 7.00 | 46.00 |
| <b>GEWÜRZTRAMINER</b><br>13%, Louis Sipp, Elsass                    | 7.50 | 49.00 |
| <b>LILY'S CHARDONNAY</b><br>13,9%, Terra Savia, Kalifornien         | 6.50 | 43.00 |
| <b>Rot</b>  |      |       |
| <b>PINOT NOIR</b> biodynamisch<br>13%, KLUS 177, Aesch              | 7.00 | 46.00 |
| <b>MENCIA</b><br>13,5%, Bodegas Madai, Bierzo                       | 7.50 | 49.00 |
| <b>LILY'S CABERNET SAUVIGNON</b><br>14,6%, Terra Savia, Kalifornien | 6.50 | 43.00 |
| <b>Rosé</b>   |      |       |
| <b>LE ROSE</b> biodynamisch<br>13,5%, KLUS 177, Aesch               | 7.00 | 46.00 |

|   |        |      |
|---|--------|------|
| <b>CIDER</b>  |        |      |
| <b>CIDER HOPP No.4 5%</b><br>Mosterei Kobelt, Marbach | 2,75dl | 6.50 |
| <b>CIDER HOPP No.5 0%</b><br>Mosterei Kobelt, Marbach | 2,75dl | 6.00 |

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| <b>BEER ON TAP</b>              | 3dl  | 5dl  |
| <b>SPRINT TURBINENBRÄU 5,2%</b> | 5.00 | 8.00 |
| <b>REKORD TURBINENBRÄU 5,2%</b> | 5.50 | 8.50 |
| <b>LILY'S GINGER BEER 5,2%</b>  | 6.50 | 8.50 |

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>CRAFT BEER</b>  |       |       |
| <b>LILY'S BREW BLOND 5%</b><br>Das helle, frische Hausbier mit Earl White Tee  | 3,3dl | 6.50  |
| <b>LILY'S BREW AMBER 5,2%</b><br>Das winterliche Hausbier mit Smoked Nepal Tee | 3,3dl | 6.50  |
| <b>UNSER BIER WEIZEN 5%</b><br>Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel     | 5dl   | 8.50  |
| <b>VRENELISGÄRTLI 4,7%</b><br>Witbier, Adler, Glarus                           | 2,9dl | 7.50  |
| <b>ISBJÖRN BIER 5,8%</b><br>Pilsner, Macks Ølbryggeri, Tromsø, Norwegen        | 5dl   | 8.50  |
| <b>SHANGRI LA SON GHA 5,2%</b><br>Highland Lager, Shangri-La City, Tibet       | 3,3dl | 8.50  |
| <b>SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE 5,2%</b><br>Pale Ale, Braumanufaktur, Lenk    | 3,3dl | 8.00  |
| <b>LOG-OUT &amp; LIVE 5%</b><br>American Pale Ale, White Frontier, Martigny    | 3,3dl | 8.50  |
| <b>TIBETIAN PALE ALE 5,4%</b><br>Pale Ale, Shangri-La City, Tibet              | 3,3dl | 8.50  |
| <b>OERLIK-IPA 6%</b><br>India Pale Ale, Brauerei Oertikon, Zürich              | 3,3dl | 8.50  |
| <b>LISBETH 7,5%</b><br>India Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio           | 7,5dl | 19.00 |
| <b>TEMPÊTE 8%</b><br>Triple, Doctor Gab's, Lausanne                            | 3,3dl | 8.50  |
| <b>STORM &amp; ANCHOR</b><br>Gipsybrew, Sorte und Brauerei wechselnd           | 3,3dl | 8.50  |
| <b>MALT CAPONE 7%</b><br>Robust Porter, Nébuleuse, Renens                      | 3,3dl | 8.50  |

|                                    |       |      |
|------------------------------------|-------|------|
| <b>ASIAN BEER</b>                  |       |      |
| <b>LEO 5%, Thailand</b>            | 3,3dl | 6.50 |
| <b>SINGHA 5%, Thailand</b>         | 3,3dl | 6.50 |
| <b>TIGER 5%, Singapur</b>          | 3,3dl | 6.50 |
| <b>TSING TAO PREMIUM 5%, China</b> | 3,3dl | 6.50 |
| <b>COBRA 5%, India</b>             | 3,3dl | 6.50 |
| <b>ASAHI 5%, Japan</b>             | 3,3dl | 6.50 |

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>SAKE &amp; UMESHU</b> kalt serviert                      |     |       |
| <b>NOUVELLE 15,5%</b><br>Junmai Ginjō, Kyoto                | 1dl | 9.50  |
| <b>GEKKEIKAN 15,5%</b><br>Daiginjō, Kyoto                   | 1dl | 10.50 |
| <b>UMESHU OHAKO 18%</b><br>Japanischer Pflaumenwein auf Eis | 1dl | 9.00  |

|                                |  |      |
|--------------------------------|--|------|
| <b>HOT DRINKS &amp; COFFEE</b> |  |      |
| <b>HOT LEMON GINGER TEA</b>    |  | 5.80 |
| <b>FRISCHER MINZENTEE</b>      |  | 5.80 |
| <b>ESPRESSO</b>                |  | 4.50 |
| <b>KAFFEE</b>                  |  | 4.50 |