



LILY'S SPECIAL SUPPLY - SOM TAM SUMMER

Som Tam kennen viele als grünen Papaya-Salat. Diesen Sommer gönnen wir der Südfrucht einen Schattenplatz und interpretieren das thailändische Potpourri neu - mit erfrischenden, kunterbunten Zutaten.



SUMMER DRINKS

ROSY RHUBARB SPRIZZ		9.50
Hausgemachtes Rhabarber-Rosen-Extrakt, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora aufgespritzt		
LILY'S BREW 5,3%	3,3dl	7.50
Süffiges White-Earl-Lager, gebraut mit Bergamotte und Weisstee, in Kooperation mit Jannis und Nicolas von der Brauerei Oerlikon		

SOM TAMS

 TAM KHAO POD	18.50
Mais, Edamame und Kirschtomaten auf Eisbergsalat, Krabi-Dressing, Chilifäden, crispy Soja-Pops	
 TAM POLAMAI	22.50
Erdbeeren, Trauben, Äpfel, Kirschtomaten und Ananas auf Eisbergsalat, mariniertes und frittiertes Bio-Tofu aus Hanfsamen, Krabi-Dressing, dazu Melonenschnitze und Naan	
TAM SUA	23.50
Sepia-Spaghetti, Sojasprossen, Timchi, Ananas, Rüebl, frische Pfefferminzblätter, Krabi-Dressing, dazu Chili-Würstli aus dem Simmental	

SOM TAM SUPPLIES

 HEMP-FU	6.50
Bio-Tofu aus Hanfsamen, mariniert und frittiert	
 TIMCHI	5.50
Chinakohl, Fenchel, Rüebl und Weisstee, fermentiert	
MOUNTAIN BITES	7.50
Chili-Würstli von der Bergmetzgerei Schläppi aus der Lenk	

REFRESHING FRUITS

CHILLY WATERMELONS	6.50
Gekühlte Wassermelonenschnitze	

HOMEMADE TEA CREATIONS

SUNNY DAYS ICED TEA	3dl	4.80
Erfrischende und kühlende Sommerkreation aus iranischen Zitronen, Weissteeknospen und Orangenblüten, leicht gesüsst mit finnischem Birkenzucker, mit einer Prise Sumachpulver serviert		
	5dl	6.80
SUNNY DAYS HOT POT	4dl	5.50
Aufguss aus iranischen Zitronen und Sumach		

 scharf

 vegan

 vegetarisch