

LILY'S MAGIC MUSHROOMS SPECIAL

Pilze sind nicht nur in der freien Natur äusserst anpassungsfähig und vielseitig - sondern auch in der LILY'S Küche. Nach unseren zwei erfolgreichen «PLANTS FIRST SPECIALS» lautet das Motto für die kälteren Jahreszeiten «MUSHROOMS FIRST».

APERITIFS

KOA K.O. SPRIZZ mit Prosecco 9.50
 Wahlweise mit Prosecco oder Appenzeller Mineralwasser aufgespritzter
 Kakaofruchtsaft von KOA aus Ghana mit Mineral 6.50

EDUARD JUNIPERUS BEER 3,3dl 8.00
 Mit Wacholderbeeren gebrautes und mit schottischer Hefe vergorenes
 Spezialitätenbier von TURBINENBRÄU aus Zürich

DISHES

SHIITAKE CHESTNUT DUMPLINGS 🍄 17.50
 3 Dumplings mit Shiitake-Maroni-Füllung von MADAME SUM aus Zürich,
 dazu Rotkraut-Apfel-Kimchi und Dim-Sum-Dip

HED TOM KHA 🍲 25.50
 Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter, Kräuterseitling, Shiitake,
 Snow Fungus, Bio-Okara von LUYA aus Bern, dazu crispy Soja-Pops und Reis

GULAI NANGKA 🍲 ☆ 26.50
 Indonesisches Schmorgericht mit frischer Kurkuma, Rüebl, Chabis, Jakobsfrucht,
 Bohnen, Maroni und Bio-Okara von LUYA aus Bern, dazu Gandum-Nudeln

WILD FIRE CHANTERELLES 🍄 ☆ 29.50
 Aus dem Feuerwok: Eierschwämmli, in Chardonnay mariniertes Pulled Planted,
 Pak Choi, Zwiebeln, Chili, Sesamöl, mit Reis und Rotkraut-Apfel-Kimchi serviert

SIDE

AUTUMN KIMCHI 🍲 6.50
 Kôji-Kimchi aus Rotkraut, Äpfeln und Yuzu-Zesten

SWEETS

ICY & SPICY MARONI 🍄 8.50
 Spicy marinierte und karamellisierte Maroni auf Vanille-Glacé von KALTE LUST,
 geröstete Kakaokerne und Cosmic Crisps

HOMEMADE TEA CREATIONS

CASHEW APPLE & CHOCOLATE ICE TEA 3dl 4.80
 Cashewäpfel aus Burkina Faso, Bio-Kakaoschalen aus Peru, 5dl 6.80
 Vanillepulver aus Madagaskar, ungesüsst

CASHEW APPLE & COCOA HOT POT 6dl 8.50
 Cashewäpfel aus Burkina Faso, Bio-Kakaoschalen aus Peru

scharf ☆

vegan 🌱

vegetarisch 🍄