

**LILY'S SINCE 1999**

## HOMEMADE ICED TEAS

PINK DRAGON cold brew (12h)	3dl	4.80
Jasmintee aus Nepal, Drachenfrucht, leicht gesüsst	5dl	6.80
CHILLING BLUE cold brew (15h)	3dl	4.80
Nepal-Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig	5dl	6.80
BUTTERFLY	3dl	4.80
Anchanblüten, frische Minze, Zitronensaft, 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 EARL GREY	3dl	4.80
Kaffeeirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser	5dl	6.80

## WATER & SOFT DRINKS

APPENZELLER MINERALWASSER	3,3dl	4.50
mit wenig oder ohne Kohlensäure	5dl	6.00
VIVI KOLA	3,3dl	5.00
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.00
VIVI SODA APPLE	3,3dl	5.00

## FRESHLY MADE JUICES

SAISONAL WECHSELNDES ANGEBOT	2dl	6.00
	3dl	8.00

## HOMEMADE LASSIS

SÜSS	2dl	5.00
	3dl	6.50
MANGO	2dl	6.00
	3dl	7.50

## COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE	4.50
Monsooned Malabar, Kaffeebohnen aus Indien	

## APERITIFS

LILY'S PEPPERMINTA SPRIZZ Prosecco mit Pepperminta-Extrakt	8.50
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 11.5% Le Case Bianche, Veneto	1dl 7.50 7,5dl 49.00
---	-------------------------

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

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

NERO DI TROIA demeter 13.5% Giancarlo Ceci, Apulien	1dl 7.50 7,5dl 49.00
--	-------------------------

### ROSÉ

LE ROSÉ demeter 13.5% KLUS 177, Aesch	1dl 8.00 7,5dl 53.00
--	-------------------------

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

TURBINENBRÄU SAISON Saisonal wechselndes Angebot, Turbinenbräu, Zürich	3,3dl 8.50
--	------------

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

## 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>SEASONAL KIMCHI</b> Saisongemüse, fermentiert nach koreanischer Art	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>MAU MAU SHRIMPZ</b> Crunchy panierte Vegan-Shrimpz, 5 Stück, crispy Rice, dazu Kirschen-Toki-Dip	17.50
🌸	<b>WEI MAI BUNS</b> Hausgemachte Erbsenteig-Brötchen mit Tofu-Shiitake-Füllung aus dem Dampf, 3 Stück, schwarzem Sesam, dazu Soja-Chili-Dip	11.00
🕒	<b>DUMPLINGS</b> Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip	9.50
🌿	- Cabocha Hakao mit Kürbis	
🌿	- Kinoko Shaomai mit Klebreis und Pilzen	
🌿	- Popeye Shells mit Spinat	
🌿	- Satoimo Moons mit Tarowurzeln	
🕒	<b>DUMPLING COMBINATION</b> Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich	18.50
🌸	<b>LILY'S STARTER SET VEGGIE</b> Springrolls, Samosas, Mau Mau Shrimpz, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50
	<b>SATAY</b> Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	15.50
	<b>CRISPY SHRIMPS</b> Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip	17.50
	<b>PORK BELLY</b> Knuspriger Schweinebauch	8.50
	<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

🌿	<b>GARDEN SALAD</b> Gurken, Rettich, Rübli, Sprossen, Osaka-Miso-Dressing	11.00
🌿	<b>SOM TAM</b> Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rübli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing - mit Shrimpz + 5.00	15.50
🌿	<b>GADO GADO</b> Indonesisches Salatgericht, hausgemachtes LILY'S Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten, Rübli und Erdnüsse, dazu Rizals Sumatra-Dressing - mit Bio-Ei + 1.00	18.50
🌿	<b>LAAB GAI PEA</b> Thaisalat mit Planted Chicken, Galgant, Chili, Zitronengras, Frühlingszwiebeln	17.50
🍴	<b>BO LUC LAC</b> Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl	24.50

## SOUPS

🌿	<b>MISO SOUP</b> Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00
🌿	<b>THAI VEGI SOUP</b> Gemüsebrühe mit geräuchertem Bio-Tofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Rübli, Wakame-Algen, Salicornia	19.50
🌿	<b>OKARA TOM KHA</b> Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Kräuterseitling, Shiitake, Snow Fungus, Bio-Okara von Luya aus Bern, getrocknete Chilis, dazu crispy Soja-Pops	9.50 22.00
🌿	<b>SMOKEY TOM YAM</b> Scharfsaure Suppe mit geräuchertem Bio-Tofu und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	9.00 21.50
🍴	<b>KO TAO NOODLE SOUP</b> Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Cima di rapa, Sojasprossen, Thai-Basilikum	26.00
🍴	<b>PHO BO</b> Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum und Koriander	24.00
	<b>TOM KHA GAI</b> Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	9.50 22.00








🍴 scharf

🌿 vegan









🌿 vegetarisch

🕒 ca. 15 - 20 Minuten

## WOK & GRILL

 TON-KATSUYA	23.50
Crunchy Bio-Okara-Schnitzel von Luya aus Bern, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	
  FIRE PEA BAI KRAPAO	24.00
Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, dazu LILY'S Spiegelei	
 PAD TAU HOO	19.50
Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	
 VEGGIE FRIED RICE	19.00
Gebratener Reis, Bio-Ei, Tomaten, Cima di rapa, Frühlingszwiebeln, Rüebl	
BUTA TONKATSU	23.50
Schnitzel vom Säuli in Panko-Panade, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	
ORANGE DUCK	25.00
Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	
 CHICKEN CASHEW NUTS	22.50
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	
 BAI KRAPAO	24.00
Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Bio-Spiegelei	
CHICKEN FRIED RICE	22.00
Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Cima di rapa, Frühlingszwiebeln, Rüebl	


## CURRIES

 DAAL	18.50
Würziges Linsencurry, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	
 SISAN CURRY	23.50
Oranges Masala-Curry mit Planted Chicken, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen	
  GREEN THAI OKARA CURRY	23.00
Grünes Curry, Bio-Okara-Würfel von Luya aus Bern, Kokosmilch, Thai- und Bitteraugerinen, Thai-Basilikum	
  GREEN THAI VEGGIE CURRY	23.00
Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitteraugerinen, Thai-Basilikum	
 RED THAI TOFU CURRY	25.00
Rotes Curry, Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitteraugerinen, Trauben, Thai-Basilikum	
 YELLOW THAI CURRY	22.00
Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	

 scharf

 vegan

 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## CURRIES

	<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis	24.50
	<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 Lammcurry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	26.50
	<b>MASSAMAN CURRY</b> In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	24.00
🍴	<b>GREEN THAI CURRY</b> Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	23.00
	<b>RED THAI CURRY</b> Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	26.00

## NOODLES

🌿	<b>PAD THAI VEGGIE</b> Gebratene Reisnudeln, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	21.50
🌿	<b>YAKI SOBA</b> Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Bio-Ei, Sojasauce, Nori, Ingwer	21.00
🍴 🌿	<b>SPICY GANDUM</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Cima di rapa, Frühlingszwiebeln, Bio-Ei, Coffee Flakes	23.50
	<b>CHIANG MAI NOODLES</b> Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, getrocknete Chilis, crispy Noodles	24.00
	<b>PAD THAI GAI</b> Gebratene Reisnudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	22.50
	<b>PAD SI YU</b> Gebratene Reisnudeln, Rindfleisch, Cima di rapa, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	24.50
🍴	<b>SPICY UDON</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Bio-Ei, Bonito Flakes	24.50



scharf



vegan



vegetarisch



ca. 15 - 20 Minuten

## FISH

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 🕒 | <b>SALMON TERIYAKI</b><br>Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner,<br>Rettich-Sojasprossen-Salat                                | 22.50 |
| 🕒 | <b>PLA LAD PRIK</b><br>Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen,<br>Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum | 25.50 |

## SIDE DISHES

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 🌿 | <b>NAAN</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>PERFUME RICE</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>MINI DAAL</b>   | 4.50 |
| 🌿 | <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 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 aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Detaillierte Informationen: [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources).



## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

alle Preisangaben in CHF, inkl. 7.7% MwSt.