

WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. Unsere 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 mit selbstgewählten SIDE DISHES – und die schmecken geteilt noch besser.

Unsere Zutaten stammen, wenn immer möglich, von lokalen Zulieferern. Vor allem bei Fleisch- und Milchprodukten legen wir grössten Wert auf Herkunft und Haltung.

Neu bieten wir euch zudem auch Gerichte mit Planted Chicken: Der Fleischersatz wird in der Schweiz hergestellt und besteht aus 100% pflanzlichen Zutaten.

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 PEPPERMINTA SPRIZZ	8.50
Prosecco mit Peppermintaextrakt	
NORDÉS TONIC	15.50
mit Salicornia	
THAI MOJITO	13.50
mit frischer Passionsfrucht	

SMALL DISHES

	EDAMAME ✿	8.50
	Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes - Smokey Dash + 1.00	
NEW RECIPE	KIMCHI ✿	5.50
	Koreanisch fermentierter Chinakohl	
	SPRINGROLLS ✿	15.50
	Hausgemachte, knusprig gebackene Frühlingsrollen, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer-Dip - mit Gemüse	
	SAMOSA ✿	16.00
	Hausgemachte Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip	
	SATAY	15.50
	Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, Kokosmilch-Marinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	
	PORK BELLY	8.50
	Knuspriger Schweinebauch	
	CRISPY SHRIMPS	16.50
	Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer-Dip	
	WEI MAI BUNS ✿	11.00
	Hausgemachte Erbsenteig-Brötchen aus dem Dampf mit Tofu-Shiitake-Füllung, 3 Stück schwarzem Sesam, dazu Soja-Chili-Dip	
	DUMPLINGS ⌚	9.50
	Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip - Mandu mit Lauch-Sojahack ✿ - Wantan mit Crevetten - Gyoza mit Gemüse ✿ - Gyoza mit Poulet	
	DUMPLINGS COMBINATION ⌚	18.50
	Probierset mit allen Sorten. Je 2 Stück. Änderungen nicht möglich	
	LILY'S STARTER SET CLASSIC	19.50
	Vegi-Springrolls, Crispy Shrimps, Satay-Spiessli, Dips, je 3 Stück Änderungen nicht möglich	
	LILY'S STARTER SET VEGI ✿	19.50
	3 Vegi-Springrolls, 3 Samosas, eine Schale Edamame mit Smokey Dash Änderungen nicht möglich	

SALADS

	GARDEN SALAD 🌸	11.00
	Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, Osaka-Miso-Dressing	
	SOM TAM 🍀	15.50
	Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Bohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing - mit Crevetten + 4,50	
NEW RECIPE	GADO GADO 🌸	18.50
	Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Bio-Ei, Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing	
	BO LUC LAC ☆	23.50
	Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyakisauce, Sesamöl	
	LAAB GAI PEA 🌸	17.50
	Thaisalat mit Planted Chicken, Galgant, Chili, Zitronengras, Frühlingszwiebeln	

SOUPS

	MISO SOUP 🌸	8.00 / 16.50
	Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	
	THAI VEGI SOUP 🌸	19.50
	Gemüsebrühe, Räuchertofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Karotten, Wakame-Algen, Salicornia	
	KO TAO NOODLE SOUP ☆	25.50
	Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reinsnudeln, Federkohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum	
	PHO BO ☆	23.00
	Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reinsnudeln, 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, 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 Curry-Paste mariniert, Bohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	

WOK & GRILL

	TONKATSU	23.50
	Paniertes Schnitzel vom Säuli, Yuzu-Mayo-Kartoffelsalat, Bulldogsauce, Meerrettich-Senf	
	ORANGE DUCK	25.00
	Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	
	CHICKEN CASHEW NUTS ☆	22.50
	Gebrautes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	
	BAI KRAPAO ☆	23.50
	Gebrautes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Bio-Spiegelei	
	PAD TAU HOO 🌸	19.50
	Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	
	CHICKEN FRIED RICE	22.00
	Gebrauter Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Federkohl, Frühlingszwiebeln, Karotten auch vegetarisch erhältlich 🌸	

NOODLES

CHIANG MAI NOODLES / LAUWARMES GERICHT ❀	24.00
Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, Crispy Noodles	
PAD THAI GAI	22.50
Gebratene Reismnudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen / ❀ auch vegetarisch erhältlich	
PAD SI YU	24.00
Gebratene Reismnudeln, Rindfleisch, Federkohl, 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	
PLANTED CHICKEN CURRY ❀	23.50
Oranges Masala-Curry mit Planted Chicken, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen	
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	

SIDE DISHES

NAAN, PARFUME RICE	3.50
MINI DAAL	4.50
PAPADAM	2.50
DIPS / Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke	2.00

MENÜÄNDERUNGEN ⌚

+ 3.50

Bei gewissen Gerichten können wir Änderungen vornehmen. Diese führen zu längeren
Zubereitungszeiten. Fragen sie uns.

DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler aus Oertikon. 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 Infos: lilys.ch/sources
Gäste mit Intoleranzen und Allergien wenden sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sie geben gerne Auskunft.

HOMEMADE ICED TEAS

	3dl	5dl
PINK DRAGON	4.80	6.80
Nepal Earl Grey, Drachenfrucht, leicht gesüsst, 12h cold brewed		
CHILLING BLUE	4.80	6.80
Nepal Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig, 15h cold brewed		
WHITE GRASS	4.80	6.80
Weisstee knospen, Zitronengras, Rohrohrzucker		
CLASSIC THAI	4.80	6.80
Thai Schwarzteemischung mit Vanille, süss		
BUTTERFLY	4.80	6.80
Anchanblüten, frische Minze, Zitronensaft, mittel-süss		

HOMEMADE LEMONADES

	3dl	5dl
PEPPERMINTA	4.80	6.80
Nepal Timur, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser		
YUZU-GINGER	4.80	6.80
Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser		
CASCARA-EVEREST EARL GREY	4.80	6.80
Kaffee kirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser		

HOMEMADE LASSIS

	2dl	3dl
SÜSS	5.00	6.50
MANGO	6.00	7.50

FRESHLY MADE JUICES

	2dl	3dl
RÜEBLI, INGWER, STANGENSELLERIE-APFEL	6.00	8.00

WATER & SOFTDRINKS

	3,3dl	5dl
APPENZELLER LEISE / STILL	4.50	6.00
VIVI KOLA / ZÉRO	5.00	
VIVI SODA APPLE	5.00	

WINE

	1 dl	7,5dl
Schaumwein		
PROSECCO	7.50	49.00
11.5%, Le Case Bianche, Veneto		
Weiss		
LE BLANC demeter	8.50	55.00
12%, KLUS 177, Aesch		
RIESLING REISBERG bio	8.00	53.00
12%, Zahel, Wien		
GEWÜRZTRAMINER	7.50	49.00
13%, Louis Sipp, Elsass		
ETTO CHARDONNAY organic	8.00	53.00
13.7%, Sanel Valley, Kalifornien		
Rot		
LE ROUGE demeter	8.50	55.00
12.9%, KLUS 177, Aesch		
MENCIA	7.50	49.00
13.5%, Bodegas Madai, Bierzo		
NERO DI TROIA demeter	7.50	49.00
13.5%, Giancarlo Ceci, Apulien		
Rosé		
LE ROSE demeter	8.00	53.00
13.5%, KLUS 177, Aesch		

CIDER

CIDER HOPP No.4 5%	2.75dl	6.50
Mosterei Kobelt, Marbach		

BEER ON TAP

	3dl	5dl
SPRINT TURBINENBRÄU 5,2%	5.00	8.00
REKORD TURBINENBRÄU 5,2%	5.50	8.50
LILY'S GINGER BEER 5,2%	6.50	8.50

CRAFT BEER

LILY'S BREW BLOND 5%	3,3dl	6.50
Das helle, frische Hausbier mit Earl White Tee		
LILY'S BREW AMBER 5,2%	3,3dl	6.50
Das winterliche Hausbier mit Smoked Nepal Tee		
TURBINENBRÄU SAISON	3,3dl	8.50
Sorte / Bierstil wechselnd, Turbinenbräu Zürich		
UNSER BIER WEIZEN 5%	5dl	8.50
Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel		
VRENELISGÄRTLI 4,7%	2,9dl	7.50
Witbier, Adler, Glarus		
SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE 5,2%	3,3dl	8.00
Pale Ale, Braumanufaktur, Lenk		
LOG-OUT & LIVE 5%	3,3dl	8.50
American Pale Ale, White Frontier, Martigny		
TIBETAN PALE ALE 5,4%	3,3dl	8.50
Pale Ale, Shangri-La City, Tibet		
OERLIK-IPA 6%	3,3dl	8.50
India Pale Ale, Brauerei Oerlikon, Zürich		
LISBETH 7,5%	7,5dl	19.00
India Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio		

ASIAN BEER

LEO 5%, Thailand	3,3dl	6.50
SINGHA 5%, Thailand	3,3dl	6.50
TIGER 5%, Singapore	3,3dl	6.50
TSING TAO PREMIUM 5%, China	3,3dl	6.50
COBRA 5%, India	3,3dl	6.50
ASAHI 5%, Japan	3,3dl	6.50

SAKE & UMESHU kalt serviert

NOUVELLE 15,5%	1dl	9.50
Junmai Ginjō, Kyoto		
UMESHU OHAKO 18%	1dl	9.00
Japanischer Pflaumenwein auf Eis		

COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE	4.50
Monsooned Malabar Kaffeebohnen aus Indien	