

**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 DOC BRUT demeter 11% Fidora, Veneto	1dl 8.50 7,5dl 55.00
---	-------------------------

### 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

 EDAMAME Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes	8.50
 SEASONAL KIMCHI Saisongemüse, fermentiert nach koreanischer Art	5.50
 SPRINGROLLS Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip	15.50
 SAMOSA Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip	16.00
 MAU MAU SHRIMPZ Crunchy panierte Vegan-Shrimpz, 5 Stück, crispy Rice, dazu Kirschen-Toki-Dip	17.50
 WEI MAI BUNS Hausgemachte Erbsenteig-Brötchen mit Tofu-Shiitake-Füllung aus dem Dampf, 3 Stück, schwarzem Sesam, dazu Soja-Chili-Dip	11.00
 DUMPLINGS Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip	9.50
 - Cabocha Hakao mit Kürbis	
 - Seoul BBQ Gyoza mit Gemüse	
 - Popeye Shells mit Spinat	
 - Satoimo Moons mit Tarowurzeln	
 DUMPLING COMBINATION Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich	18.50
 LILY'S STARTER SET VEGGIE Springrolls, Samosas, Mau Mau Shrimpz, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50
SATAY Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	15.50
CRISPY SHRIMPS Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip	17.50
PORK BELLY Knuspriger Schweinebauch	8.50
LILY'S STARTER SET CLASSIC Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50








 scharf

 vegan







 vegetarisch

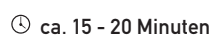
 ca. 15 - 20 Minuten

## SALADS








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

## SOUPS









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



## WOK & GRILL

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


## CURRIES

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

 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, Bimi, 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, Bimi, 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



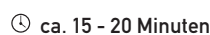
scharf



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.