

## WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. Die 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 sobald sie zubereitet sind. Und wenn man sie teilt, macht asiatisch Essen erst richtig Freude. Zum Nachwürzen stehen Soja- und Chilisauce sowie ein Set mit Reisessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

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 CASCARA SPRIZZ Prosecco mit Cascara Extrakt	8.50
NORDÉS TONIC mit frischer Salicornia	15.00
THAI MOJITO mit frischer Passionsfrucht	12.50

### SMALL DISHES & SIDE ORDERS

EDAMAME ❁ Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes	8.50
KIMCHI ❁ Koreanisch fermentierter Chinakohl	5.50
HIYA YAKKO ❁ Seidentofu mit Soja-Sesam-Sauce, Frühlingszwiebeln und Ingwer	7.50
PORK BELLY Knuspriger Schweinebauch	8.00
PAPADAM Indisches Knusperbrot	2.50
NAAN Indisches Fladenbrot	3.50
DIPS Yuzu-Mayo / Thai-Gurken-Relish / Joghurt-Koriander / Joghurt-Gurke	2.00
PERFUME RICE Thailändischer Parfümreis	3.50
THAI NATURREIS Hom Mali x Hom Nin	4.00

### STEAMED & FRIED

DUMPLINGS ⌚ Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip - Mandu mit Lauch-Sojahack ❁ - Wantan mit Crevetten - Mandu mit Kimchi ❁ ☆ - Gyoza mit Poulet	9.50
DUMPLINGS COMBINATION ⌚ Probierset mit allen Sorten. Je 2 Stück. Änderungen nicht möglich	18.50
SPRINGROLLS Knusprig gebackene Frühlingsrollen, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip - mit Gemüse ❁ - mit Poulet	14.50
SAMOSA ❁ Indische Gemüsetaschen, Joghurt- und Pflaumendip	15.00
CRISPY SHRIMPS Knusprig gebackene Crevetten, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süß-saurer Dip	16.00
FISH MOONS ❁ Frittierte Kuchlein aus Süßwasserfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce	14.50
LILY'S STARTER SET Vegi-Springrolls, Crispy Shrimps, Satay-Spiessli, Dips. Je 3 Stück. Änderungen nicht möglich	19.50

## SALADS

GARDEN SALAD 🌸	11.00
Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, japanisches Sesam-Senf-Dressing	
SOM TAM ☆	15.50
Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Thai-Langbohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing - mit Crevetten + 4.50	
GADO GADO 🌸	18.50
Gurken, Thai-Langbohnen, 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	

## SOUPS

MISO SOUP 🌸	8.00
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, Reismnudeln, Pakana, Sojasprossen, Thai-Basilikum	
PHO BO ☆	23.00
Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismnudeln, 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

SEA BASS ☆ ⌚	25.50
Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengras-Sud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce	
SALMON TERIYAKI ⌚	22.50
Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat	
PLA LAD PRIK ⌚ 🌸	25.50
Ganzer frittierter Wolfsbarsch mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	

## WOK & GRILL

SATAY	15.50
Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, Kokosmilch-Marinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	
TONKATSU	23.50
Paniertes Schnitzel vom Säuli, Yuzu-Mayo-Kartoffelsalat, Bulldogsauce, Meerrettich-Senf	
ORANGE DUCK	25.00
Knusprige Ente, Orangenfilets, Chili	
CHICKEN CASHEW NUTS ☆	22.50
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	
BAI KRAPAO ☆	23.50
Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Thai-Langbohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Bio-Spiegelei	
PAD TAU HOO 🌸	19.50
Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	
CHICKEN FRIED RICE	22.00
Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln, Karotten auch vegetarisch erhältlich 🌸	

## NOODLES

CHIANG MAI NOODLES / LAUWARMES GERICHT ❀	24.00
Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Thai-Langbohnen, Chinakohl, Crispy Noodles	
PAD THAI GAI	22.50
Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen / ❀ auch vegetarisch erhältlich	
PAD SI YU	24.00
Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Pakana, 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 RENGAI ❀	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	
KOTUMAI CURRY ❀	22.50
Rotes-Curry mit Kichererbsen-Weizen-Wedges, Daal, gedämpfter Broccoli, Garam Masala	
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	

## MENÜÄNDERUNGEN ☹

+3.50

Bei gewissen Gerichten können wir Änderungen vornehmen, zum Beispiel Tofu statt Poulet, diese führen zu längeren Zubereitungszeiten.

## SWEETS

LILY'S SCHOGGIKUCHEN / mit Glacé nach Wahl + 2.50	6.50
ASIA SIMMESTÄMMLI DARK dunkle Schokolade, gebratene Mandeln, Timurpfeffer	3.50
ASIA SIMMESTÄMMLI WHITE weisse Schokolade, Anchan, Maracuja	3.50
GLACÉ von KALTE LUST	5.50
SORBETS: Mango, Lychee, Schoggi	
ICE CREAM: Pistazie, Vanille, Matcha	
COCO COTTA Kokosmilch-Flan, Passionsfrucht	8.50
YUZU MINI CHEESECAKE mit Matcha	7.50

## DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler aus dem Züri Oberland. 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 und der Mekongwels aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Für Gäste mit Intoleranzen haben wir eine Karte mit unseren gluten- und laktosefreien Gerichten zusammengestellt. Über Gerichte, welche Zutaten enthalten, die Allergien auslösen können, informiert Sie unser Team. Detaillierte Infos: [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

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

<b>HOMEMADE LEMONADES</b>	3dl	5dl
<b>PEPPERMINTA</b> Nepal Timur, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser	4.80	6.80
<b>YUZU-GINGER</b> Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser	4.80	6.80
<b>CASCARA-EVEREST EARL GREY</b> Kaffeeekirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser	4.80	6.80

<b>HOMEMADE LASSIS</b>	2dl	3dl
<b>SÜSS</b>	5.00	6.50
<b>MANGO</b>	6.00	7.50

<b>FRESHLY MADE JUICES</b>	2dl	3dl
<b>RÜEBLI, INGWER, ORANGE, STANGENSELLERIE-APFEL</b>	6.00	8.00

<b>WATER &amp; SOFTDRINKS</b>	3,3dl	5dl
<b>APPENZELER LEISE / STILL</b>	4.50	6.00
<b>VIVI KOLA / ZÉRO</b>	5.00	
<b>APFELSCHORLE</b>	5.00	

<b>WINE</b>	1dl	7,5dl
<b>Schaumwein</b>		
<b>PROSECCO</b> 11,5%, Le Case Bianche, Veneto	7.50	49.00
<b>Weiss</b>		
<b>LE BLANC</b> biodynamisch 12%, KLUS 177, Aesch	7.50	49.00
<b>RIESLING</b> 12%, Weingut Bäder, Rheinhessen	7.00	46.00
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> 13%, Louis Sipp, Elsass	7.50	49.00
<b>LILY'S CHARDONNAY</b> 13,9%, Terra Savia, Kalifornien	6.50	43.00
<b>Rot</b>		
<b>PINOT NOIR</b> biodynamisch 13%, KLUS 177, Aesch	7.00	46.00
<b>MENCIA</b> 13,5%, Bodegas Madai, Bierzo	7.50	49.00
<b>LILY'S CABERNET SAUVIGNON</b> 14,6%, Terra Savia, Kalifornien	6.50	43.00
<b>Rosé</b>		
<b>LE ROSE</b> biodynamisch 13,5%, KLUS 177, Aesch	7.00	46.00

<b>CIDER</b>		
<b>CIDER HOPP No.4 5%</b> Mosterei Kobelt, Marbach	2,75dl	6.50
<b>APFELCIDER HOPP No.5 0%</b> Mosterei Kobelt, Marbach	2,75dl	6.00

<b>BEER ON TAP</b>	3dl	5dl
<b>SPRINT TURBINENBRÄU 5,2%</b>	5.00	8.00
<b>REKORD TURBINENBRÄU 5,2%</b>	5.50	8.50
<b>LILY'S GINGER BEER 5,2%</b>	6.50	8.50

<b>CRAFT BEER</b>		
<b>LILY'S BREW BLOND 5%</b> Das helle, frische Hausbier mit Earl White Tee	3,3dl	6.50
<b>LILY'S BREW AMBER 5,2%</b> Das winterliche Hausbier mit Smoked Nepal Tee	3,3dl	6.50
<b>UNSER BIER WEIZEN 5%</b> Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel	5dl	8.50
<b>VRENELISGÄRTLI 4,7%</b> Witbier, Adler, Glarus	2,9dl	7.50
<b>ISBJÖRN BIER 5,8%</b> Pilsner, Macks Ølbryggeri, Tromsø, Norwegen	5dl	8.50
<b>SHANGRI LA SON GHA 5,2%</b> Highland Lager, Shangri-La City, Tibet	3,3dl	8.50
<b>SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE 5,2%</b> Pale Ale, Braumanufaktur, Lenk	3,3dl	8.00
<b>LOG-OUT &amp; LIVE 5%</b> American Pale Ale, White Frontier, Martigny	3,3dl	8.50
<b>TIBETIAN PALE ALE 5,4%</b> Pale Ale, Shangri-La City, Tibet	3,3dl	8.50
<b>OERLIK-IPA 6%</b> India Pale Ale, Brauerei Oertikon, Zürich	3,3dl	8.50
<b>LISBETH 7,5%</b> India Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio	7,5dl	19.00
<b>TEMPÊTE 8%</b> Triple, Doctor Gab's, Lausanne	3,3dl	8.50
<b>STORM &amp; ANCHOR</b> Gipsybrew, Sorte und Brauerei wechselnd	3,3dl	8.50
<b>MALT CAPONE 7%</b> Robust Porter, Nébuleuse, Renens	3,3dl	8.50

<b>ASIAN BEER</b>		
<b>LEO 5%, Thailand</b>	3,3dl	6.50
<b>SINGHA 5%, Thailand</b>	3,3dl	6.50
<b>TIGER 5%, Singapur</b>	3,3dl	6.50
<b>TSING TAO PREMIUM 5%, China</b>	3,3dl	6.50
<b>COBRA 5%, India</b>	3,3dl	6.50
<b>ASAHI 5%, Japan</b>	3,3dl	6.50

<b>SAKE &amp; UMESHU</b> kalt serviert		
<b>NOUVELLE 15,5%</b> Junmai Ginjō, Kyoto	1dl	9.50
<b>GEKKEIKAN 15,5%</b> Daiginjō, Kyoto	1dl	10.50
<b>UMESHU OHAKO 18%</b> Japanischer Pflaumenwein auf Eis	1dl	9.00

<b>HOT DRINKS &amp; COFFEE</b>		
<b>HOT LEMON GINGER TEA</b>		5.80
<b>FRISCHER MINZENTEE</b>		5.80
<b>ESPRESSO / KAFFEE</b>		4.50
<b>SCHALE / CAPPUCCINO</b>		4.80