

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

### SMALL DISHES

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

## 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	
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, Reismnudeln, Federkohl, 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 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
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	
BAI KRAPAO ☆	23.50
Gebratenes 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
Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Federkohl, Frühlingszwiebeln, Karotten auch vegetarisch erhältlich 🌸	

## NOODLES

CHIANG MAI NOODLES / LAUWARMES GERICHT ❖ Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, Crispy Noodles	24.00
PAD THAI GAI Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen / ❖ auch vegetarisch erhältlich	22.50
PAD SI YU Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Federkohl, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	24.00
YAKI SOBA ❖ Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Bio-Ei, Soja-Sauce, Nori, Ingwer	21.00
SPICY UDON NOODLES ☆ Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Bonito Flakes / ❖ auch vegetarisch erhältlich	24.50

## CURRIES

CHICKEN TIKKA MASALA In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurkendip, Reis, Naan	24.50
PANJI RENGAI ❖ Indisches Gemüse-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	22.50
TAMIL CHICKEN CURRY Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, Reis, Naan	24.50
LAMB CURRY Pakistanisches Lamm-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	25.50
DAAL ❖ Würziges Linsen-Curry, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	18.50
PLANTED CHICKEN CURRY ❖ Oranges Masala-Curry mit Planted Chicken, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen	23.50
MASSAMAN CURRY In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	24.00
GREEN THAI CURRY ❖ Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Thai-Basilikum	23.00
RED THAI CURRY ☆ Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Trauben, Thai-Basilikum	25.00
YELLOW THAI CURRY ❖ Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	22.00

## SIDE DISHES

NAAN, PARFUME RICE	3.50
THAI NATURREIS, MINI DAAL	4.50
PAPADAM	2.50
DIPS / Yuzu-Mayo, 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 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 Infos: [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources)  
Gäste mit Intoleranzen und Allergien wenden sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sie geben gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

**HOMEMADE ICED TEAS**

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

**HOMEMADE LEMONADES**

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

**HOMEMADE LASSIS**

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

**FRESHLY MADE JUICES**

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

**WATER & SOFTDRINKS**

	3,3dl	5dl
<b>APPENZELER LEISE / STILL</b>	4.50	6.00
<b>VIVI KOLA / ZÉRO</b>	5.00	
<b>VIVI SODA APPLE</b>	5.00	

**WINE**

	1dl	7,5dl
<b>Schaumwein</b>		
<b>PROSECCO</b>	7.50	49.00
11,5%, Le Case Bianche, Veneto		
<b>Weiss</b>		
<b>LE BLANC demeter</b>	8.50	55.00
12%, KLUSS 177, Aesch		
<b>RIESLING REISBERG bio</b>	8.00	53.00
12%, Zahel, Wien		
<b>GEWÜRZTRAMINER</b>	7.50	49.00
13%, Louis Sipp, Elsass		
<b>ETTO CHARDONNAY organic</b>	8.00	53.00
13,7%, Sanel Valley, Kalifornien		
<b>Rot</b>		
<b>LE ROUGE demeter</b>	8.50	55.00
12,9%, KLUSS 177, Aesch		
<b>MENCIA</b>	7.50	49.00
13,5%, Bodegas Madai, Bierzo		
<b>LILY'S CABERNET SAUVIGNON</b>	7.50	49.00
14,6%, Terra Savia, Kalifornien		
<b>Rosé</b>		
<b>LE ROSE demeter</b>	8.00	53.00
13,5%, KLUSS 177, Aesch		

**CIDER**

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

**BEER ON TAP**

	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

**CRAFT BEER**

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

**ASIAN BEER**

<b>LEO 5%, Thailand</b>	3,3dl	6.50
<b>SINGHA 5%, Thailand</b>	3,3dl	6.50
<b>TIGER 5%, Singapore</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

**SAKE & UMESHU kalt serviert**

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

**COFFEE**

<b>ESPRESSO / KAFFEE</b>	4.50
Monsooned Malabar Kaffeebohnen aus Indien	