

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	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 🌸 Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, Osaka-Miso-Dressing	11.00
SOM TAM 🍀 Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Bohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing - mit Crevetten + 4.50	15.50
GADO GADO 🌸 Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Bio-Ei, Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing	18.50
BO LUC LAC ☆ Rindsfiletspez, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingzwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyakisauce, Sesamöl	23.50
LAAB GAI PEA 🌸 Thaisalat mit Planted Chicken, Galgant, Chili, Zitronengras, Frühlingzwiebeln	17.50

SOUPS

MISO SOUP 🌸 Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00 / 16.50
THAI VEGI SOUP 🌸 Gemüsebrühe, Räuchertofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Karotten, Wakame-Algen, Salicornia	19.50
KO TAO NOODLE SOUP ☆ Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Federkohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum	25.50
PHO BO ☆ Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum	23.00
TOM KHA GAI Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter	9.00 / 21.50
TOM YAM GUNG ☆ Scharfsaure Suppe mit Crevetten und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Zwiebeln, Koriander und Chili	11.00 / 23.50

FISH

SEA BASS ☆ 🕒 Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengras-Sud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce	25.50
SALMON TERIYAKI 🕒 Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat	22.50
PLA LAD PRIK 🕒 🍀 Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	25.50

WOK & GRILL

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

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 RENGA ❀	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	3.50
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 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
Gäste mit Intoleranzen und Allergien wenden sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sie geben gerne Auskunft.

HOMEMADE ICED TEAS	3dl	5dl		
PINK DRAGON Nepal Earl Grey, Drachenfrucht, leicht gesüsst, 12h cold brewed	4.80	6.80		
CHILLING BLUE Nepal Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig, 15h cold brewed	4.80	6.80		
WHITE GRASS Weisstee knospen, Zitronengras, Rohrohrzucker	4.80	6.80		
CLASSIC THAI Thai Schwarzteemischung mit Vanille, süss	4.80	6.80		
BUTTERFLY Anchanblüten, frische Minze, Zitronensaft, mittel-süss	4.80	6.80		
HOMEMADE LEMONADES	3dl	5dl		
PEPPERMINTA Nepal Timur, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser	4.80	6.80		
YUZU-GINGER Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser	4.80	6.80		
CASCARA-EVEREST EARL GREY Kaffeekirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser	4.80	6.80		
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	1dl	7,5dl		
Schaumwein				
PROSECCO 11.5%, Le Case Bianche, Veneto	7.50	49.00		
Weiss				
LE BLANC demeter 12%, KLUS 177, Aesch	8.50	55.00		
RIESLING REISBERG bio 12%, Zahel, Wien	8.00	53.00		
GEWÜRZTRAMINER 13%, Louis Sipp, Elsass	7.50	49.00		
ETTO CHARDONNAY organic 13.7%, Sanel Valley, Kalifornien	8.00	53.00		
Rot				
LE ROUGE demeter 12.9%, KLUS 177, Aesch	8.50	55.00		
MENCIA 13.5%, Bodegas Madai, Bierzo	7.50	49.00		
NERO DI TROIA demeter 13.5%, Giancarlo Ceci, Apulien	7.50	49.00		
Rosé				
LE ROSE demeter 13.5%, KLUS 177, Aesch	8.00	53.00		
CIDER				
CIDER HOPP No.4 5% Mosterei Kobelt, Marbach			2,75dl	6.50
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% Das helle, frische Hausbier mit Earl White Tee			3,3dl	6.50
LILY'S BREW AMBER 5,2% Das winterliche Hausbier mit Smoked Nepal Tee			3,3dl	6.50
TURBINENBRÄU SAISON Sorte / Bierstil wechselnd, Turbinenbräu Zürich			3,3dl	8.50
UNSER BIER WEIZEN 5% Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel			5dl	8.50
VRENELISGÄRTLI 4,7% Witbier, Adler, Glarus			2,9dl	7.50
SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE 5,2% Pale Ale, Braumanufaktur, Lenk			3,3dl	8.00
LOG-OUT & LIVE 5% American Pale Ale, White Frontier, Martigny			3,3dl	8.50
TIBETAN PALE ALE 5,4% Pale Ale, Shangri-La City, Tibet			3,3dl	8.50
OERLIK-IPA 6% India Pale Ale, Brauerei Oerlikon, Zürich			3,3dl	8.50
LISBETH 7,5% India Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio			7,5dl	19.00
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% Junmai Ginjō, Kyoto			1dl	9.50
UMESHU OHAKO 18% Japanischer Pflaumenwein auf Eis			1dl	9.00
COFFEE				
ESPRESSO / KAFFEE Monsooned Malabar Kaffeebohnen aus Indien				4.50