

## LILY'S CLASSICS PLANT BASED

Viel mehr als einfach nur „ohne Fleisch“: Unser Kitchen-Team interpretiert beliebte LILY'S Klassiker mit pflanzlichen Zutaten – und einer grossen Portion Fantasie.

scharf ☆

vegetarisch 🌿

vegan 🌱

**VEGAN PORK BELLY** 🌱 8.50  
Eigenkreation aus Soja, Tapioka und Weizen, knusprig gebacken, serviert mit Chili-Sojasauce

**CRISPY SHRIMPZ** 🌱 17.50  
Crunchy panierte, vegane Shrimpsz, dazu Ananas-Umeboshi-Shiso-Dip

**GADO GADO** 🌱 19.50  
Indonesisches Salat-Gericht, kurz angebratene Bio-Tempeh-Würfel, hausgemachtes Vegan-Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten Karotten und Erdnüssen an Rizal's Sumatra-Dressing

**GREEN THAI CURRY** ☆ 🌿 27.50  
Geschnetzeltes Quorn, Koji, Kokosmilch, Coco-Bohnen, Thai-Auberginen, Rosenkohl, Horapa-Basilikum, Reis

**BAI KRPAO** 🌿 27.50  
Im Wok gebratenes Planted Pulled Pork, Krapao-Basilikum, Coco-Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Bio-Spiegelei, Reis  
- mit hausgemachtem Vegan-Spiegelei 🌱

**GARAM MASALA CURRY** 🌱 25.50  
Pakistanisch mariniertes Bio-Saitan, geschnetzelt, Daal, Kreuzkümmel-Kokoghurt, Reis, Papadam

### SWEETS

**STONED BERRIES-CHEESECAKE** 🌱 7.50  
Somnuk's vegane Cheesecake-Kreation mit Cashew-Nüssen, Hanfsamen, roten Beeren

### DRINKS

**SOLID AS A ROCK ICE TEA** 3dl 4.80 / 5dl 6.80  
Immun-Booster aus Jan's Bieler-Hanf, Echinacea, Melisse, Zitronen-Verveine, Petersilien-Wurzel mit Birkenzucker leicht gesüsst