

**LILY'S SINCE 1999**

## HOMEMADE ICED TEAS

PINK DRAGON cold brew (14h)	3dl	4.80
Jasmintee aus Nepal, Drachenfrucht, leicht gesüsst	5dl	6.80
SUNSHINE cold brew (14h)	3dl	4.80
Getrocknete Zitronen, Weisstee knospen, Orangenblüten, Birkenzucker, leicht gesüsst	5dl	6.80
BLOOD MOON	3dl	4.80
Frische Pfefferminze, Hibiskusblüten, Aroniasaft, mittelsüß	5dl	6.80
TONCA THAI	3dl	4.80
Bio-Schwarztee, Zitronensaft, Rooibos, Tonkabohnen, 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	3dl	4.80
Bio-Kaffeekirschen, Nepal Earl Grey, Rooibos, Mineralwasser	5dl	6.80
SUBMARINE	3dl	4.80
Spirulina, Salbei, Thymian, Mineralwasser	5dl	6.80

## WATER & SOFT DRINKS

APPENZELLER MINERALWASSER	3,3dl	4.50
Mit wenig oder ohne Kohlensäure	5dl	6.00
HOPFENWASSER H2OP alkoholfrei	3,3dl	5.50
Aromatisiertes Wasser, Dr. Brauwolf		
VIVI KOLA	3,3dl	5.00
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.00
VIVI SODA APPLE	3,3dl	5.00

## 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	9.50
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
--	-------------------------

### ROSÉ

LE ROSÉ demeter 13.5% KLUS 177, Aesch	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
---------------------------------------	-------------------------

ALMAGIA ungeschwefelt demeter 13% Nero di Troia, Montepulciano, Apulien	1dl 8.50 7,5dl 55.00
--	-------------------------

## 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
---	------------

UELI BIER 5% Spezial, Brauerei Fischerstube, Basel	3,3dl 6.50
---	------------

UNSER BIER BLOND 5% Unfiltriertes Bio-Lager, Unser Bier, Basel	3,3dl 6.50
---	------------

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
--	------------

COLLABORATION NEIPA 5.6% New England IPA, Kitchen Brew, Allschwil	3,3dl 8.50
--	------------

PLACEBO 0.5% India Pale Ale, Docteur Gab's, Puidoux	3,3dl 7.50
--	------------

KIRIN FREE alkoholfrei 0.0% Klares Gerstenbier, Kirin Brauerei, Bayern	3,3dl 6.50
---	------------

## ASIAN BEERS

LEO Thailand 5% 3,3dl 6.50
-------------------------------

SINGHA Thailand 5% 3,3dl 6.50
----------------------------------

TIGER Singapur 5% 3,3dl 6.50
---------------------------------

ASAHI Japan 5% 3,3dl 6.50
------------------------------

## SMALL DISHES

🌿	<b>EDAMAME</b> Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes	8.50
🌿	<b>KIMCHI</b> Chinakohl, Rüebl, Ingwer und Chili, fermentiert	5.50
🌿	<b>SPRINGROLLS</b> Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingssrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	15.50
🌿	<b>SAMOSA</b> Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip	16.00
🌿	<b>MEI CHAI GAI</b> Crunchy gebackene Bio-Okara-Nuggets von Luya aus Bern, 7 Stück, Love-Maker-Mayonnaise	16.50
🕒	<b>DUMPLINGS</b> Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip	9.50
🌿	- Mokpo Shao Mai mit Gemüse und Pilzen	
🌿	- Busan Tofu Gyoza mit Kabis	
🌿	- Gimpo Half Moons mit Kimchi	
🌿	- Seoul BBQ Gyoza mit Gemüse	
🕒	<b>DUMPLING COMBINATION</b> Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich	18.50
🌿	<b>LILY'S STARTER SET VEGGIE</b> Springrolls, 3 Stück, Samosas, 3 Stück, Mei Chai Gai, 4 Stück, keine Änderungen möglich	19.50
	<b>SATAY</b> Grillierte Pouletspießli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	16.50
	<b>CRISPY SHRIMPS</b> Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	19.50
	<b>PORK BELLY</b> Knuspriger Schweinebauch von Thomas Volkert aus Niederglatt	11.50
	<b>LILY'S STARTER SET CLASSIC</b> Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50




🌿 scharf

🌿 vegan









🌿 vegetarisch

🕒 ca. 15 - 20 Minuten

## SALADS

	LEAVES AND CRISPS Gurken, Rettich, Rüebl, Sprossen, Crisps, Wasabi-Miso-Dressing	11.50
	SOM TAM Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rüebl, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing	16.50
	- mit Mei Chai Gai + 5.00	
	GADO GADO Indonesisches Salatgericht, hausgemachtes LILY'S Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten, Rüebl und Erdnüsse, dazu Rizals Sumatra-Dressing	18.50
	- mit Basler Ei + 1.00	
	BO LUC LAC Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl	27.50


## SOUPS

	MISO SOUP Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00
	THAI VEGI SOUP Gemüsebrühe mit geräuchertem Bio-Tofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Rüebl, Wakame-Algen, Salicornia	19.50
	OKARA TOM KHA Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Kräuterseitlinge, Shiitake, Snow Fungus, Bio-Okara von Luya aus Bern, getrocknete Chilis, dazu crispy Soja-Pops	9.50 22.00
	 TOM YAM HED Scharfsaure Suppe mit Snow Fungus, Kräuterseitlinge und Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	21.50
	UMI RAMEN Kombu-Dashi-Suppe, Ramen-Nudeln, marinierte Bambussprossen, Babyspinat, Ajitama-Ei, getrocknete Algenstreifen, Sojasprossen	23.50
	PHO BO Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum und Koriander	25.00
	TOM KHA GAI Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	10.50 22.50
	TOM YAM GAI Scharfsaure Suppe, Poulet, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	22.00


 scharf

 vegan










 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten


## WOK & GRILL

	<b>TON-KATSUYA</b> Crunchy Bio-Okara-Schnitzel von Luya aus Bern, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	24.50
	 <b>FIRE PEA BAI KRAPAO</b> Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, dazu LILY'S Spiegelei	25.50
	<b>PAD TAU HOO</b> Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	21.50
	 <b>VEGGIE FRIED RICE</b> Gebratener Reis, Basler Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüebl	21.50
	<b>BUTA TONKATSU</b> Säuli-Schnitzel von Thomas Volkert aus Niederglatt, gebacken in Panko-Panade, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	27.50
	<b>ORANGE DUCK</b> Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	27.50
	<b>CHICKEN CASHEW NUTS</b> Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	24.50
	<b>BAI KRAPAO</b> Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei	27.50
	<b>CHICKEN FRIED RICE</b> Gebratener Reis, Poulet, Basler Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüebl	23.00






## CURRIES

	 <b>DAAL</b> Würziges Linsencurry, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	19.50
	<b>SISAN CURRY</b> Oranges Masala-Curry mit Bio-Okara von Luya aus Bern, 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	24.00
	 <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	26.00
	<b>YELLOW THAI CURRY</b> Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	23.00

## CURRIES

	<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis	26.50
	<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 Curry mit Bio-Lamm, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	31.50
	<b>MASSAMAN CURRY</b> In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	28.00
	<b>GREEN THAI CURRY</b> Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	24.00
	<b>RED THAI CURRY</b> Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	29.00


## NOODLES

	<b>PAD THAI VEGGIE</b> Gebratene Reismnudeln, Bio-Tofu, Basler Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	22.50
	<b>YAKI SOBA</b> Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Shiitake, Basler Ei, Sojasauce, Nori, Ingwer	22.50
	 <b>SPICY GANDUM</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Bimi, Frühlingszwiebeln, Basler Ei, Coffee Flakes	24.50
	<b>CHIANG MAI NOODLES</b> Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, getrocknete Chilis, crispy Noodles	26.00
	<b>PAD THAI GAI</b> Gebratene Reismnudeln, Poulet, Bio-Tofu, Basler Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	23.50
	<b>PAD SI YU</b> Gebratene Reismnudeln, Rindfleisch, Bimi, Knoblauch, Basler Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	27.50
	<b>SPICY UDON</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Basler Ei, Bonito-Flakes	26.50


 scharf

 vegan







 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## FISH

-  ⌚ SEA BASS 28.50  
Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengrassud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce
- ⌚ SALMON TERIYAKI 26.50  
Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat
- ⌚ PLA LAD PRIK 28.50  
Ganzer frittierter Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum

## SIDE DISHES

-  NAAN 3.50
-  PERFUME RICE 3.50
-  MINI DAAL 5.00
-  PAPADAM 2.50
-  LILY'S SPIEGELEI 4.50
-  DIPS (Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke) 2.00

- ⌚ MENUÄNDERUNGEN + 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 regionalen Metzgereien aus dem Baselbiet. Poulet, Rind, Schwein und Lamm stammen aus der Schweiz, 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. Unsere Eier kommen aus der Region Baselland. Detaillierte Informationen: [lilys.ch/sources](https://lilys.ch/sources).



## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone ein, um detaillierte Informationen zu erhalten.

alle Preisangaben in CHF, inkl. MwSt.