






## LILY'S SPECIAL SUPPLY - ONE STEP CLOSER

Offen für die ganze Welt und doch im eigenen Gärtli unterwegs: Die Zutaten für diese asiatisch inspirierten Gerichte stammen wenn immer möglich aus lokaler Herkunft.

### APERITIF

 SMOKEY DRAGON SPRIZZ	10.50
Hausgemachtes Lapsang-Drachenfrucht-Extrakt, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora und Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt	
 SAVOURY CASHEWS	3.50
Ofengeröstete, mit Chili und Curry gewürzte Cashewkerne	

### DISHES

 TANGY GREENS	16.50
Nüsslisalat, Chicorée, crispy Seetangchips, getrocknete Kirschtomaten, Basler Ei, Hanfnüsse, Tamarinden-Limetten-Dressing mit Hanfnussöl	
 MEDLEY IN A BOWL	9.50 26.50
Crèmesuppe aus Blumenkohl, Kokosmilch, Kurkuma und Zitronengras, mit schwimmendem Smokey Pla, als Hauptgang mit Papadam serviert	
 BLACK SEA STRINGS	27.50
Im Feuerwok gebratene Sepia-Spaghetti, Bio-Okara-Würfel von Luya aus Bern, Cocobohnen, Mini-Mais, Kabis, Rüebli, Knoblauch, Kaffirlimettenblätter, Chili - mit Poulet + 2.00	
GOLDEN HIP BUMP	29.50
Geschmorter Bio-Schweinebauch an dunklem Thai-Gewürzjus, Stampf aus Schweizer Bio-Kartoffeln, dazu Kurkuma-Kabis-Kimchi	

### SWEETS

COCO MATCHA HEAPS	5.50
Kreation der Familienbäckerei Gübeli aus St. Stephan im Simmental, fein-feuchte Kokos-Matcha-Makronen, auf Himbeerpulver serviert	
CHURROS THAI STYLE	11.50
Knusprig frittierte Teigschlangen, dazu Thanins Vanille-Rottee-Dip	

### SOBER DRINK CREATIONS

SEASIDE ICED TEA cold brew (14h)	3dl	5.00
Blaue Spirulina-Alge, Weissste Pu Er Bai Ya, Kornblumenblüten, mit Blütenhonig leicht gesüsst, ohne Eiswürfel serviert	5dl	7.00
HYPERICUM SUNSHINE HOT POT	6dl	8.50
Erhellen das Grau: Orangenblüten, Johannis- und Passionsblumenkraut, Holunder-, Ringelblumen- und Kornblumenblüten		

 scharf  vegan  vegetarisch