

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, Weissteeknospen, Orangenblüten, Birkenzucker, leicht gesüsst | 5dl | 6.80 |
| BLOOD MOON | 3dl | 4.80 |
| Frische Pfefferminze, Hibiskusblüten, Aroniasaft, mittelsüß | 5dl | 6.80 |
| CLASSIC THAI | 3dl | 4.80 |
| Thai-Schwarzteemischung mit Vanille, 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 |

WATER & SOFT DRINKS

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| APPENZELLER MINERALWASSER | 3,3dl | 4.50 |
| mit wenig oder ohne Kohlensäure | 5dl | 6.00 |
| VIVI KOLA | 3,3dl | 5.00 |
| VIVI KOLA ZÉRO | 3,3dl | 5.00 |
| VIVI SODA APPLE | 3,3dl | 5.00 |

FRESHLY MADE JUICES

| | | |
|------------------------------|-----|------|
| SAISONAL WECHSELNDES ANGEBOT | 2dl | 6.00 |
| | 3dl | 8.00 |

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 |
|--|-------------------------|

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 |
|---------------------------------------|-------------------------|

| | |
|--|-------------------------|
| NERO DI TROIA demeter 13.5% Giancarlo Ceci, Apulien | 1dl 7.50 7,5dl 49.00 |
|--|-------------------------|

ROSÉ

| | |
|--|-------------------------|
| LE ROSÉ demeter 13.5% KLUS 177, Aesch | 1dl 8.00 7,5dl 53.00 |
|--|-------------------------|

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 |
|--|------------|

| | |
|--|-------------|
| LISBETH 7.5% American Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio | 7,5dl 19.00 |
|--|-------------|

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

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

| | | |
|---|--|-------|
| 🌿 | EDAMAME Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes | 8.50 |
| 🌿 | KIMCHI Chinakohl, Rübli, Ingwer und Chili, fermentiert | 5.50 |
| 🌿 | SPRINGROLLS Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip | 15.50 |
| 🌿 | SAMOSA Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip | 16.00 |
| 🌿 | MAU MAU SHRIMPZ Crunchy panierte Vegan-Shrimpz, 5 Stück, crispy Rice, dazu Kirschen-Toki-Dip | 17.50 |
| 🌿 | WEI MAI BUNS Hausgemachte Erbsenteig-Brötchen mit Tofu-Shiitake-Füllung aus dem Dampf, 3 Stück, schwarzem Sesam, dazu Soja-Chili-Dip | 11.00 |
| 🕒 | DUMPLINGS 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 | |
| 🕒 | DUMPLING COMBINATION Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich | 18.50 |
| 🌿 | LILY'S STARTER SET VEGGIE Springrolls, Samosas, Mau Mau Shrimpz, je 3 Stück, keine Änderungen möglich | 19.50 |
| | SATAY Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish | 15.50 |
| | CRISPY SHRIMPS Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip | 18.50 |
| | PORK BELLY Knuspriger Schweinebauch | 9.50 |
| | LILY'S STARTER SET CLASSIC Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich | 19.50 |








🌿 scharf

🌿 vegan







🌿 vegetarisch

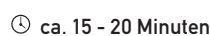
🕒 ca. 15 - 20 Minuten

SALADS








| | | |
|---|--------|-------|
|  GARDEN SALAD | | 11.00 |
| Gurken, Rettich, Rübli, Sprossen, Osaka-Miso-Dressing | | |
|  SOM TAM | | 15.50 |
| Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rübli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing | | |
|  - mit Shrimpz | + 5.00 | |
|  GADO GADO | | 18.50 |
| Indonesisches Salatgericht, hausgemachtes LILY'S Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten, Rübli und Erdnüsse, dazu Rizals Sumatra-Dressing | | |
|  - mit Basler Ei | + 1.00 | |
|  LAAB GAI PEA | | 17.50 |
| Thaisalat mit Planted Chicken, Galgant, Chili, Zitronengras, Frühlingszwiebeln | | |
|  BO LUC LAC | | 26.50 |
| Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl | | |

SOUPS









| | | |
|--|------|-------|
|  MISO SOUP | | 8.00 |
| Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen | | |
|  THAI VEGI SOUP | | 19.50 |
| Gemüsebrühe mit geräuchertem Bio-Tofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Rübli, Wakame-Algen, Salicornia | | |
|  OKARA TOM KHA | 9.50 | 22.00 |
| Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Kräuterseitling, Shiitake, Snow Fungus, Bio-Okara von Luya aus Bern, getrocknete Chilis, dazu crispy Soja-Pops | | |
|  SMOKEY TOM YAM | 9.00 | 21.50 |
| Scharfsaure Suppe mit geräuchertem Bio-Tofu und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili | | |
|  KO TAO NOODLE SOUP | | 27.00 |
| Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reisnudeln, Bimi, Sojasprossen, Thai-Basilikum | | |
|  PHO BO | | 25.00 |
| Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reisnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum und Koriander | | |
| TOM KHA GAI | 9.50 | 22.00 |
| Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter | | |



WOK & GRILL

| | |
|---|-------|
|  TON-KATSUYA | 23.50 |
| Crunchy Bio-Okara-Schnitzel von Luya aus Bern, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf | |
|   FIRE PEA BAI KRAPAO | 24.00 |
| Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, dazu LILY'S Spiegelei | |
|  PAD TAU HOO | 19.50 |
| Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce | |
|  VEGGIE FRIED RICE | 19.00 |
| Gebratener Reis, Basler Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüebl | |
| BUTA TONKATSU | 25.50 |
| Schnitzel vom Säuli in Panko-Panade, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf | |
| ORANGE DUCK | 26.00 |
| Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili | |
|  CHICKEN CASHEW NUTS | 22.50 |
| Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis | |
|  BAI KRAPAO | 26.00 |
| Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei | |
| CHICKEN FRIED RICE | 22.00 |
| Gebratener Reis, Poulet, Basler Ei, Tomaten, Bimi, Frühlingszwiebeln, Rüebl | |


CURRIES

| | |
|---|-------|
|  DAAL | 18.50 |
| Würziges Linsencurry, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis | |
|  SISAN CURRY | 23.50 |
| Oranges Masala-Curry mit Planted Chicken, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen | |
|   GREEN THAI OKARA CURRY | 23.00 |
| Grünes Curry, Bio-Okara-Würfel von Luya aus Bern, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum | |
|   GREEN THAI VEGGIE CURRY | 23.00 |
| Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum | |
|  RED THAI TOFU CURRY | 25.00 |
| Rotes Curry, Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum | |
|  YELLOW THAI CURRY | 22.00 |
| Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum | |


 scharf

 vegan






 vegetarisch

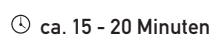
 ca. 15 - 20 Minuten

CURRIES

| | | |
|---|--|-------|
| | CHICKEN TIKKA MASALA In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis | 24.50 |
| | TAMIL CHICKEN CURRY Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu Naan und Reis | 24.50 |
| | LAMB CURRY Pakistanisches Curry mit Bio-Lamm, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis | 31.50 |
| | MASSAMAN CURRY In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish | 26.00 |
|  | GREEN THAI CURRY Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum | 23.00 |
| | RED THAI CURRY Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum | 27.00 |

NOODLES

| | | |
|---|---|-------|
|  | PAD THAI VEGGIE Gebratene Reisnudeln, Bio-Tofu, Basler Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen | 21.50 |
|  | YAKI SOBA Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Basler Ei, Sojasauce, Nori, Ingwer | 21.00 |
|   | SPICY GANDUM Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Bimi, Frühlingszwiebeln, Basler Ei, Coffee Flakes | 23.50 |
| | CHIANG MAI NOODLES Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, getrocknete Chilis, crispy Noodles | 24.00 |
| | PAD THAI GAI Gebratene Reisnudeln, Poulet, Bio-Tofu, Basler Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen | 22.50 |
| | PAD SI YU Gebratene Reisnudeln, Rindfleisch, Bimi, Knoblauch, Basler Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen | 26.50 |
|  | SPICY UDON Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Basler Ei, Bonito Flakes | 24.50 |



FISH

- 🕒 🍴 SEA BASS 27.50
Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengrassud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce
- 🕒 🍴 SALMON TERIYAKI 24.50
Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat
- 🕒 🍴 PLA LAD PRIK 27.50
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 4.50
- 🍴 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 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. Unsere Eier kommen aus der Region Baselland. Detaillierte Informationen: lilys.ch/sources.



ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

alle Preisangaben in CHF, inkl. 7.7% MwSt.