

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, Rüebli, 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
🌿	- Shanghai Hakao mit Pilzen	
🌿	- Seoul BBQ Gyoza mit Gemüse	
🌿	- Busan Tofu Gyoza mit Kabis	
🌿	- Gimpo Half Moons mit Kimchi	
🕒	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		








 scharf

 vegan









 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

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 Lammcurry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	28.50
	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



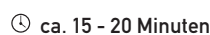
scharf



vegan



vegetarisch



ca. 15 - 20 Minuten

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.