

<b>HOMEMADE ICED TEAS</b>	3dl	5dl
CLASSIC THAI Thai Schwarzteemischung mit Vanille, süss	4.80	6.80
BUTTERFLY Anchanblüten, frische Minze, Zitronensaft, mittel-süss	4.80	6.80
WHITE GRASS Weissteekeknospen, Zitronengras, Rohrohrzucker	4.80	6.80
PINK DRAGON Nepal Earl Grey, Drachenfrucht, leicht gesüsst, 12h cold brewed	4.80	6.80
CHILLING BLUE Nepal Grüntee, Anchanblüten, Wildblütenhonig, 15h cold brewed	4.80	6.80

<b>HOMEMADE LEMONADES</b>	3dl	5dl
PEPPERMINTA Nepal Timur, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser	4.80	6.80
YUZU-GINGER Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser	4.80	6.80
CASCARA-EVEREST EARL GREY Kaffeeekirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser	4.80	6.80

<b>HOMEMADE LASSIS</b>	2dl	3dl
SÜSS	5.00	6.50
MANGO	6.00	7.50

<b>FRESHLY MADE JUICES</b>	2dl	3dl
ORANGE / ORANGE-RÜEBLI	5.80	7.80
RÜEBLI / RÜEBLI-INGWER	5.80	7.80
APFEL	5.80	7.80
RANDEN-ORANGE-APFEL-INGWER	5.80	7.80

<b>WATER &amp; SOFTDRINKS</b>	3,3dl	5dl
APPENZELLER MINERAL LEISE / STILL	4.50	6.00
VIVI KOLA / SIRO	4.80	
RIVELLA ROT / BLAU	4.80	
ORANGINA	2,5dl 4.80	
SÜSSMOST, OFFEN	3dl 4.50	6.50
GAZOSA MANDARIN / LIMONE	3,5dl 5.50	
LÄGERE FASSBRAUSE	5.00	
Malz-Kräuter-Limonade		

<b>WINE</b>	1dl	7,5dl
Schaumwein		
PROSECCO	7.50	49.00
11.5%, Le Case Bianche, Veneto		
Weiss		
ALIGOTÉ	7.50	49.00
13.5%, L&W Creteigny, AOC Satigny, Genève, bio		
RIESLING	7.00	46.00
12.5%, Weingut Bäder, Rheinhessen		
GEWÜRZTRAMINER	7.50	49.00
13%, Louis Sipp, Elsass		
LILY'S CHARDONNAY	6.00	39.00
13.9%, Terra Savia, Kalifornien		
Rot		
VIOGNIER & GAMAY	7.00	46.00
12.5%, L&W Creteigny, AOC Satigny, Genève, bio		
MENCIA	7.50	49.00
13.5%, Bodegas Madai, Bierzo		
LILY'S CABERNET SAUVIGNON	6.50	43.00
14.6%, Terra Savia, Kalifornien		

<b>BEER ON TAP</b>	3dl	5dl
SPRINT TURBINENBRÄU	5.00	8.00
REKORD TURBINENBRÄU	5.50	8.50
LILY'S GINGER BEER	6.50	8.50

<b>CRAFT BEER</b>		
LILY'S BREW BLOND 5% Das helle, süffige Hausbier	3,3dl	6.50
LILY'S BREW AMBER 5,2% Das dunkle Hausbier mit Smoked Oolong	3,3dl	6.50
UNSER BIER BLOND 5% Unfiltriertes Bio-Lager, Unser Bier, Basel	3,3dl	6.00
UNSER BIER WEIZEN 5% Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel	5dl	7.50
UELI BIER 5% Spezial, Fischerstube, Basel	3,3dl	5.50
BOHO 5,3% Bohemian Lager, Dr. Brauwolf, Zürich	3,3dl	8.50
VRENELISGÄRTLI 4,7% Witbier, Adler, Glarus	2,9dl	7.50
NAMUR EXPRESS 7% Blonde Belge, Nebuleuse, Renens	3,3dl	9.00
SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE 4,8% Pale Ale, Braumanufaktur, Lenk	3,3dl	8.00
LOG-OUT & LIVE 5% American Pale Ale, White Frontier, Martigny	3,3dl	8.50
STELLA MARIS 5,3% Honig Ale, Lägerbräu, Wettingen	3,3dl	8.00
LISBETH 7,5% India Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio	7,5dl	19.00
TEMPÊTE 8% Triple, Doctor Gab's, Lausanne	3,3dl	8.50
STORM & ANCHOR Gipsybrew, Sorte und Brauerei wechselnd	3,3dl	8.50
JUBILEE PORTER 5,8% Porter, Blackwell Brewery, Burgdorf	3,3dl	9.00

<b>ASIAN BEER</b>		
LEO 5%, Thailand	3,3dl	6.50
SINGHA 5%, Thailand	3,3dl	6.50
TIGER 5%, Singapore	3,3dl	6.50
TSING TAO 4,7%, China	3,3dl	6.50
KING FISHER 4,8%, India	3,3dl	6.50
ASAHI 5%, Japan	5dl	8.50

<b>PREMIUM SAKE</b> kalt serviert		
SPARKLING STARS Apéro Sake, 7%, Kyoto	3dl	17.50
NOUVELLE Junmai Ginjô, 15.5%, Kyoto	1dl	9.50
GEKKEIKAN Daiginjô, 15.5%, Kyoto	1dl	10.50

<b>COFFEE VICAFE &amp; TEA</b>		
ESPRESSO / KAFFEE		4.50
SCHALE / CAPPUCCINO		4.80
LATTE MACCHIATO		5.50
VIETNAM COFFEE stark, mit Kondensmilch		5.50
THAI ICED COFFEE süss und cremig		5.50
SCHOGGI / OVI heiss oder kalt		5.00
HOT LEMON GINGER TEA		5.80
INDIAN CHAI		5.80
FRISCHER MINZE-TEE		5.80

## WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. Die Rezepte stammen aus den Küchen von Thailand, Japan, Vietnam, China, Korea, Indonesien, Sri Lanka, Indien und Pakistan. Da die fernöstliche Küche keine Menüabfolge kennt, servieren wir alle Gerichte sobald sie zubereitet sind. Und wenn man sie teilt, macht asiatisch Essen erst richtig Freude. Zum Nachwürzen stehen Soja- und Chilisauce sowie ein Set mit Reissessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

Wir sind zum Wohl aller Gäste bestrebt, unsere Gerichte möglichst schnell zu servieren. Deshalb sind Menüänderungen nur teilweise möglich. Besten Dank für das Verständnis.

scharf ☆ asiatisch für Kenner ♣ vegetarisch ☼ ca. 15 - 20 Min. ⌚

## APERITIFS

LILY'S CASCARA SPRIZZ Prosecco mit Cascara Extrakt	8.50
BOMBAY TONIC mit frischem Ingwer	12.50
THAI MOJITO mit frischer Passionsfrucht	12.50

## SMALL DISHES & SIDE ORDERS

EDAMAME ☼ Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes	8.50
KIMCHI ☼ Koreanisch fermentierter Chinakohl	5.50
HIYA YAKKO ☼ Seidentofu mit Soja-Sesam-Sauce, Frühlingszwiebeln und Ingwer	7.50
PORK BELLY Knuspriger Schweinebauch	8.00
BELUGA DAAL ☼ Linsen-Kichererbsen-Daal, Beluga Linsen mit Yuzu	6.00
PAPADAM Indisches Knusperbrot	2.50
PERFUME RICE Thailändischer Parfümreis	3.50
DIPS Yuzu-Mayo / Thai-Gurken-Relish / Joghurt-Koriander / Joghurt-Gurke	2.00
NAAN Indisches Fladenbrot	3.50

## STEAMED & FRIED

DUMPLINGS ⌚ Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip - Mandu mit Lauch-Sojahack ☼ - Mandu mit Kimchi ☆ ☼ - Gyoza mit Poulet - Wantan mit Crevetten	9.50
DUMPLINGS COMBINATION ⌚ Probierset mit allen Sorten. Je 2 Stück. Änderungen nicht möglich	18.50
SPRINGROLLS Knusprig gebackene Frühlingsrollen, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip - mit Gemüse ☼ - mit Poulet	14.50
CRISPY SHRIMPS Knusprig gebackene Crevetten, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	16.00
SAMOSA ☼ Indische Gemüseaschen, Joghurt- und Pflaumendip	15.00
LILY'S STARTER SET Vegi-Springrolls, Crispy Shrimps, Satay-Spiessli, Dips. Je 3 Stück. Änderungen nicht möglich	19.50

## SALADS

GARDEN SALAD 🌿 Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, japanisches Sesam-Senf-Dressing	11.00
SOM TAM ☆ Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Thai-Langbohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing - mit Crevetten + 4.50	15.50
GADO GADO 🌿 Gurken, Thai-Langbohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Bio-Ei, Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing	18.50
BO LUC LAC ☆ Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingzwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyakisauce, Sesamöl	23.50

## SOUPS

MISO SOUP 🌿 Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00
BAK KUT TEH / LILY'S STYLE 🌿 Teesuppe, Bio-Räuchertofu, Enoki, Snow Fungus, Shiitake, Pak Choi, Lotuswurzel	19.50
PHO BO ☆ Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum	23.00
TOM KHA GAI Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter	9.00 / 21.50
TOM YAM GUNG Scharfsaure Suppe mit Crevetten und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Zwiebeln, Koriander und Chili	11.00 / 23.50

## FISH

FISH MOONS 🌿 Frittierte Küchlein aus Süsswasserfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce	14.50
SEA BASS ☆ 🕒 Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengras-Sud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce	25.50
SALMON TERIYAKI 🕒 Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat	22.50
PLA LAD PRIK 🕒 🌿 Ganzer frittierter Wolfsbarsch mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	25.50

## WOK & GRILL

SATAY Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, Kokosmilch-Marinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	15.50
PORK TERIYAKI 🕒 Grillierte Schweinsspiessli, japanische Marinade, Meersalz, Asia Pickles	14.00
TONKATSU Paniertes Schnitzel vom Säuli, Yuzu-Mayo-Kartoffelsalat, Bulldogsauce, Meerrettich-Senf	23.50
ORANGE DUCK Knusprige Ente, Orangenfilets, Chili	25.00
CHICKEN CASHEW NUTS ☆ Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	22.50
BAI KRPAO ☆ Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Thai-Langbohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Bio-Spiegelei	23.50
PAD TAU HOO 🌿 Saisongemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	19.50

## NOODLES & RICE

CHIANG MAI NOODLES / LAUWARMES GERICHT 🌿 Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Thai-Langbohnen, Chinakohl, Crispy Noodles	24.00
PAD THAI GAI Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	22.50
PAD SI YU Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Pakana, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	24.00
YAKI SOBA 🌿 Gebratene japanische Weizennudeln, Saisongemüse, Bio-Ei, Soja-Sauce, Nori, Ingwer	21.00
CHICKEN FRIED RICE Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingzwiebeln, Karotten	22.00

## CURRIES

CHICKEN TIKKA MASALA In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurkendip, Reis, Naan	24.50
PANJI RENG 🌿 Indisches Gemüse-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	22.50
TAMIL CHICKEN CURRY Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, Reis, Naan	24.50
LAMB CURRY Pakistansches Lamm-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	25.50
DAAL 🌿 Würziges Linsen-Curry, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	18.50
GREEN THAI CURRY ☆ Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Thai-Basilikum	23.00
RED THAI CURRY ☆ Rotes Curry, Ente, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Trauben, Thai-Basilikum	24.00
YELLOW THAI CURRY 🌿 Gelbes Curry, Saisongemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	22.00
MASSAMAN CURRY In Erdnuss-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Thai-Gurken-Relish	24.00

## MENÜÄNDERUNGEN 🕒

Bei gewissen Gerichten können wir Menüänderungen vornehmen. Zum Beispiel Rind anstelle von Poulet. Bitte erkundigen Sie sich beim Service-Team, welche Änderungen möglich sind. Wir weisen darauf hin, dass Menüänderungen zu längeren Zubereitungszeiten führen können.	+3.50
--	-------

## SWEETS

LILY'S SCHOGGIKUCHEN / mit Glacé nach Wahl	6.50 / +2.50
GLACÉ von KALTE LUST SORBETS: Mango, Lychee, Schoggi ICE CREAM: Pistazie, Vanille, Matcha	Portion 5.50
COCO COTTA Kokosmilch-Flan, Passionsfrucht	8.50
YUZU MINI CHEESECAKE mit Matcha	7.50
UMESHU OHAKO Japanischer Pflaumenwein auf Eis	1dl / 9.00

## DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Jenzer in Artesheim. Poulet, Rind, Schwein und Lamm stammen aus der Schweiz, die Ente aus Ungarn. Den Fisch beziehen wir bei Braschler Comestibles. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Wolfsbarsch aus Griechenland, die Crevetten und der Mekongwels aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Für Gäste mit Intoleranzen haben wir eine Karte mit unseren gluten- und laktosefreien Gerichten zusammengestellt. Über Gerichte, welche Zutaten enthalten, die Allergien auslösen können, informiert Sie gerne unser Team. Weitere Informationen unter [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources).

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.