

WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. Unsere 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 mit selbstgewählten SIDE DISHES – und die schmecken geteilt noch besser.

Unsere Zutaten stammen, wenn immer möglich, von lokalen Zulieferern. Vor allem bei Fleisch- und Milchprodukten legen wir grössten Wert auf Herkunft und Haltung.

Neu bieten wir euch zudem auch Gerichte mit Planted Chicken: Der Fleischersatz wird in der Schweiz hergestellt und besteht aus 100% pflanzlichen Zutaten.

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 PEPPERMINTA SPRIZZ Prosecco mit Peppermintaextrakt	8.50
NORDÉS TONIC mit Salicornia	15.50
THAI MOJITO mit frischer Passionsfrucht	13.50

SMALL DISHES

EDAMAME ❁ Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt Flakes - Smokey Dash + 1.00	8.50
KIMCHI ❁ Koreanisch fermentierter Chinakohl	5.50
SPRINGROLLS ❁ Hausgemachte, knusprig gebackene Frühlingsrollen, 5 Stück. Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer-Dip - mit Gemüse - mit smokey Planted Chicken	15.50
SAMOSA ❁ Hausgemachte Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück. Joghurt- und Pflaumendip	16.00
SATAY Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, Kokosmilch-Marinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	15.50
PORK BELLY Knuspriger Schweinebauch	8.50
CRISPY SHRIMPS Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer-Dip	16.50
WEI MAI BUNS ❁ Hausgemachte Erbsenteig-Brötchen aus dem Dampf mit Tofu-Shiitake-Füllung, 3 Stück schwarzem Sesam, dazu Soja-Chili-Dip	11.00
DUMPLINGS ⌚ Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip - Mandu mit Lauch-Sojahack ❁ - Wantan mit Crevetten - Gyoza mit Gemüse ❁ - Gyoza mit Poulet	9.50
DUMPLINGS COMBINATION ⌚ Probierset mit allen Sorten. Je 2 Stück. Änderungen nicht möglich	18.50
LILY'S STARTER SET CLASSIC Vegi-Springrolls, Crispy Shrimps, Satay-Spiessli, Dips, je 3 Stück Änderungen nicht möglich	19.50
LILY'S STARTER SET VEGI ❁ 3 Vegi-Springrolls, 3 Samosas, eine Schale Edamame mit Smokey Dash Änderungen nicht möglich	19.50

SALADS

GARDEN SALAD 🌸 Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen, Osaka-Miso-Dressing	11.00
SOM TAM 🍀 Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse, Bohnen, Limetten-Palmzucker-Dressing - mit Crevetten + 4,50	15.50
GADO GADO 🌸 Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Karotten, Tomaten, Blattsalate, Basler Ei, Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing	18.50
BO LUC LAC ☆ Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Koriander, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyakisauce, Sesamöl	23.50
LAAB GAI PEA Thaisalat mit Planted Chicken, Galgant, Chili, Zitronengras, Frühlingszwiebeln	17.50

SOUPS

MISO SOUP 🌸 Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00 / 16.50
THAI VEGI SOUP 🌸 Gemüsebrühe, Räuchertofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Karotten, Wakame-Algen, Salicornia	19.50
KO TAO NOODLE SOUP ☆ Hatitubi-Rindsbrühe, Siedfleisch, Beef-Balls, Rindscarpaccio, Reismnudeln, Federkohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum	25.50
PHO BO ☆ Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismnudeln, 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

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 Curry-Paste mariniert, Bohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	25.50

WOK & GRILL

TONKATSU Paniertes Schnitzel vom Säuli, Yuzu-Mayo-Kartoffelsalat, Bulldogsauce, Meerrettich-Senf	23.50
ORANGE DUCK Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	25.00
CHICKEN CASHEW NUTS ☆ Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	22.50
BAI KRAPAO ☆ Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei	23.50
PAD TAU HOO 🌸 Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	19.50
CHICKEN FRIED RICE Gebratener Reis, Poulet, Basler Ei, Tomaten, Federkohl, Frühlingszwiebeln, Karotten auch vegetarisch erhältlich 🌸	22.00

NOODLES

CHIANG MAI NOODLES / LAUWARMES GERICHT ❖ Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, Crispy Noodles	24.00
PAD THAI GAI Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Basler Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen / ❖ auch vegetarisch erhältlich	22.50
PAD SI YU Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Federkohl, Knoblauch, Basler Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	24.00
YAKI SOBA ❖ Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Basler Ei, Soja-Sauce, Nori, Ingwer	21.00
SPICY UDON NOODLES ☆ Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Bonito Flakes / ❖ auch vegetarisch erhältlich	24.50

CURRIES

CHICKEN TIKKA MASALA In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurkendip, Reis, Naan	24.50
PANJI RENGHA ❖ 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 Pakistanisches Lamm-Curry, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	25.50
DAAL ❖ Würziges Linsen-Curry, Joghurt-Koriander-Sauce, Reis, Papadam	18.50
PLANTED CHICKEN CURRY ❖ Oranges Masala-Curry mit Planted Chicken, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen	23.50
MASSAMAN CURRY In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	24.00
GREEN THAI CURRY ❖ Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Thai-Basilikum	23.00
RED THAI CURRY ☆ Rotes Curry, Freiland-Ente aus dem Appenzell, Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen, Trauben, Thai-Basilikum	25.00
YELLOW THAI CURRY ❖ Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	22.00

SIDE DISHES

NAAN, PARFUME RICE	3.50
THAI NATURREIS, MINI DAAL	4.50
PAPADAM	2.50
DIPS / Yuzu-Mayo, Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke	2.00

MENÜÄNDERUNGEN Ⓞ

+3.50

Bei gewissen Gerichten können wir Änderungen vornehmen. Diese führen zu längeren
Zubereitungszeiten. Fragen sie uns.

DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim. 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 Basel-Land. Detaillierte Infos: lilys.ch/sources
Gäste mit Intoleranzen und Allergien wenden sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Sie geben gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

HOMEMADE ICED TEAS

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

HOMEMADE LEMONADES

	3dl	5dl
PEPPERMINTA	4.80	6.80
Nepal Timur, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser		
YUZU-GINGER	4.80	6.80
Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser		
CASCARA-EVEREST EARL GREY	4.80	6.80
Kaffeekirschen, Nepal Earl Grey, Mineralwasser		

HOMEMADE LASSIS

	2dl	3dl
SÜSS	5.00	6.50
MANGO	6.00	7.50

FRESHLY MADE JUICES

	2dl	3dl
RÜEBLI, INGWER, ORANGE, STANGENSELLERIE-APFEL	6.00	8.00

WATER & SOFTDRINKS

	3,3dl	5dl
APPENZELER LEISE / STILL	4.50	6.00
VIVI KOLA / ZÉRO	5.00	
VIVI SODA APPLE	5.00	

WINE

	1dl	7,5dl
Schaumwein		
PROSECCO	7.50	49.00
11,5%, Le Case Bianche, Veneto		
Weiss		
LE BLANC demeter	8.50	55.00
12%, KLUSS 177, Aesch		
RIESLING REISBERG bio	8.00	53.00
12%, Zahel, Wien		
GEWÜRZTRAMINER	7.50	49.00
13%, Louis Sipp, Elsass		
ETTO CHARDONNAY organic	8.00	53.00
13,7%, Sanel Valley, Kalifornien		
Rot		
LE ROUGE demeter	8.50	55.00
12,9%, KLUSS 177, Aesch		
MENCIA	7.50	49.00
13,5%, Bodegas Madai, Bierzo		
LILY'S CABERNET SAUVIGNON	7.50	49.00
14,6%, Terra Savia, Kalifornien		
Rosé		
LE ROSE demeter	8.00	53.00
13,5%, KLUSS 177, Aesch		

CIDER

CIDER HOPP No.4 5%	2,75dl	6.50
Mosterei Kobelt, Marbach		

BEER ON TAP

	3dl	5dl
SPRINT TURBINENBRÄU 5,2%	5.00	8.00
REKORD TURBINENBRÄU 5,2%	5.50	8.50
LILY'S GINGER BEER 5,2%	6.50	8.50

CRAFT BEER

LILY'S BREW BLOND 5%	3,3dl	6.50
Das helle, frische Hausbier mit Earl White Tee		
LILY'S BREW AMBER 5,2%	3,3dl	6.50
Das winterliche Hausbier mit Smoked Nepal Tee		
UNSER BIER BLOND 5%	3,3dl	6.50
Unfiltriertes Bio-Lager, Unser Bier, Basel		
UNSER BIER WEIZEN 5%	5dl	8.50
Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel		
UELI BIER 5%	3,3dl	6.50
Spezial, Fischerstube, Basel		
VRENELISGÄRTLI 4,7%	2,9dl	7.50
Witbier, Adler, Glarus		
SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE 5,2%	3,3dl	8.00
Pale Ale, Braumanufaktur, Lenk		
LOG-OUT & LIVE 5%	3,3dl	8.50
American Pale Ale, White Frontier, Martigny		
LISBETH 7,5%	7,5dl	19.00
India Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio		
COLLABORATION NEIPA 5,6%	3,3dl	8.50
New England IPA, Kitchen Brew, Allschwil		
MALT CAPONE 7%	3,3dl	8.50
Robust Porter, Nébuleuse, Renens		

ASIAN BEER

LEO 5%, Thailand	3,3dl	6.50
SINGHA 5%, Thailand	3,3dl	6.50
TIGER 5%, Singapore	3,3dl	6.50
TSING TAO PREMIUM 5%, China	3,3dl	6.50
COBRA 5%, India	3,3dl	6.50
ASAHI 5%, Japan	3,3dl	6.50

SAKE & UMESHU kalt serviert

NOUVELLE 15,5%	1dl	9.50
Junmai Ginjō, Kyoto		
UMESHU OHAKO 18%	1dl	9.00
Japanischer Pflaumenwein auf Eis		

COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE	4.50
Monsooned Malabar Kaffeebohnen aus Indien	