

SALADS

SOM TAM ☆ 10.50
Grüne Papaya, Chili, Erdnüsse,
Thai-Langbohnen, Limetten-Palm-
zucker-Dressing

GADO GADO 🌿 13.50
Gurken, Thai-Langbohnen, Sojasprossen,
Karotten, Tomaten, Blattsalate, Bio-Ei,
Erdnüsse, Kokos-Tamarinden-Dressing

SOUPS

BAK KUT TEH / LILY'S STYLE 🌿 17.00
Teesuppe, Bio-Räuchertofu, Enoki,
Snow Fungus, Shiitake, Pak Choi,
Lotuswurzel, Tofublätter

TOM KHA GAI 19.00
Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake,
Galgant, Zitronengras, Kaffirblätter

WOK & GRILL

ORANGE DUCK 22.50
Knusprige Ente, Orangenfilets, Chili

CHICKEN CASHEW NUTS ☆ 20.00
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-
Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete
Chilis

BAI KRPAO ☆ 21.00
Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basili-
kum, Thai-Langbohnen, Blumenkohl,
Zwiebeln, Chili, Bio-Spiegelei

PAD TAU HOO 🌿 17.00
Saisongemüse aus dem Feuerwok,
Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce

scharf ☆ asiatisch für Kenner 🌿

FISH

SALMON TERIYAKI 🕒 20.00
Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade,
Senf- und Sesamkörner, Rettich-Soja-
sprossen-Salat

TOM YAM TALAY 🌿 21.50
Meeresfrüchte und Fisch im Tom Yam
Sud, Shiitake, Tomaten, Zwiebeln, Chili,
Zitronengras, Kaffirblätter, Koriander

NOODLES & RICE

CHIANG MAI NOODLES 🌿 21.00
Rot-gelbes Poulet-Curry, Eiernudeln,
Sojasprossen, Thai-Langbohnen,
Federkohl, Crispy Noodles

PAD THAI GAI 19.50
Gebratene Reismnudeln, Poulet, Bio-Tofu,
Bio-Ei, Frühlingsknoblauch, Erdnüsse,
Tamarindensauce, Sojasprossen

PAD SI YU 21.00
Gebratene Reismnudeln, Rindfleisch,
Pakana, Knoblauch, Bio-Ei, schwarze
Sojasauce, Sojasprossen

YAKI SOBA 🌿 18.00
Gebratene, japanische Nudeln,
Saisongemüse, Bio-Ei, Soja-Sauce,
Nori, Ingwer

CHICKEN FRIED RICE 19.00
Gebratener Reis, Poulet, Bio-Ei, Tomaten,
Pakana, Frühlingszwiebeln, Karotten

PERFUME RICE / Extra-Portion 3.00
Thailändischer Parfümreis ist bei
SOUPS, FISH, WOK & GRILL sowie
CURRIES inklusive.

vegetarisch 🌿 ca. 15 - 20 Min. 🕒

CURRIES

CHICKEN TIKKA MASALA 21.50
In Joghurt und indischen Gewürzen
geschmortes Poulet, Joghurt-
Gurkendip, Naan

PANJI RENGGA 🌿 19.50
Indisches Gemüse-Curry, Daal,
Joghurt-Koriander-Sauce, Naan

TAMIL CHICKEN CURRY 21.50
Koriander-Kokosmilch-Curry,
Poulet, Mango-Pickles, Tomaten,
Joghurt, Zwiebeln, Naan

LAMB CURRY 22.50
Pakistanisches Lamm-Curry, Daal,
Joghurt-Koriander-Sauce, Naan

DAAL 🌿 15.50
Würziges Linsen-Curry, Joghurt-
Koriander-Sauce, Naan

GREEN THAI CURRY ☆ 20.50
Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch,
Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen,
Thai-Basilikum

RED THAI CURRY 21.50
Rotes Curry, Ente, Kokosmilch,
Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen,
Trauben, Thai-Basilikum

YELLOW THAI CURRY 🌿 19.50
Gelbes Curry, Saisongemüse, Kokos-
milch, Thai-Basilikum

MASSAMAN CURRY 21.50
In Erdnuss-Curry geschmortes
Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln,
Thai-Gurken-Relish

HOMEMADE ICED TEAS 5dl 5.00

CLASSIC THAI
Thai Schwarzteemischung
mit Vanille, süß

BUTTERFLY
Anchanblüten, Bergpfefferminz,
Zitronensaft, mittel-süß

WHITE GRASS
Weissteeknospen, Zitronengras,
Rohrohrzucker

PINK DRAGON
Nepal Earl Grey, Drachenfrucht,
leicht gesüßt, 12h cold brewed

CHILLING BLUE
Nepal Grüntee, Anchanblüten,
Wildblütenhonig, 15h cold brewed

CRAFT BEER

LILY'S BREW BLOND 5% 3,3dl 5.00

LILY'S BREW AMBER 5.2% 3,3dl 5.00

VRENELISGÄRTLI 4.7% 2,9dl 5.00

MOUNTAIN PALE ALE 4.8% 3,3dl 5.50

TEMPÊTE 8% 3,3dl 6.00

STORM & ANCHOR 3,3dl 6.00

BOHO 5.3% 3,3dl 6.00

LOG-OUT & LIVE 5% 3,3dl 6.00

NAMUR EXPRESS 7% 3,3dl 6.50

JUBILEE PORTER 5.8% 3,3dl 6.50

ASIAN BEER

LEO 5%, Thailand 3,3dl 5.00

SINGHA 5%, Thailand 3,3dl 5.00

TIGER 5%, Singapore 3,3dl 5.00

TSING TAO 4.7%, China 3,3dl 5.00

KING FISHER 4.8%, India 3,3dl 5.00

ASAHI 5%, Japan 5dl 6.00