

AUTUMN SALAD ❀❀❀☆☆☆	15.50
Salat mit Bio-Soya, Mango, Apfel, Cashewnüssen, Granatäpfeln, Zitronengras, Minze und Chilifäden	
TAKSU PUMPKIN ❀❀❀	18.50
Thai Kürbis und Bio-Ei aus dem Feuerwok an Balinesischer Taksu-Salz Marinade	
PALM HEARTS RED CURRY ❀❀❀	22.00
Reismilch Red Curry mit frischen Kokos-Palmherzen und Demeter Tofu	
PAD KEE MAOW ❀❀❀☆☆☆	25.50
Snow Fungus, Bio-Dinkelseitan, Nudeln und Gemüse aus dem Feuerwok	
GREEN TEA NOODLES	5.00
Weizennudeln mit Grüntee, ideal als Side Order zu allen Gerichten	
LILY'S HOT DRAGON ICE TEA, 3dl / 5dl	5.00 / 7.00
Herbstlicher Eistee mit Hibiskus, Ingwer und Chili	
LILY'S SEASON FRESH JUICE, 2dl / 3dl	5.80 / 7.80
Frisch gepresster Rüebli-Orangensaft	
LILY'S SEASON HOT POT, 5dl	7.50
Bambusblätter aus neuer Ernte mit Rosenblütenknospen	
MAU MAU HORAPA, 1,5dl	9.50
Prosecco-Prizz mit Thai Süssbasilikum und Eis	
GINGER BEER, 2dl	5.00
Turbinenbräu Sprint mit frisch gepresstem Ingwersaft	
HUMAGNE ROUGE 2010, 1dl	8.00
Autochthone Traubensorte aus dem Wallis, Chanton, Visp	
„DIEU DE VIEGE“ 2010, 1dl	7.50
Gelungene Weisswein Cuvée, Chanton, Visp	