

Lily's wagt sich nach Basel



△ Die Einrichtung des neuen Lily's in Basel ist wie in Zürich einfach und modern.

▽ Panasiatische Gerichte werden von den asiatischen Mitarbeitenden frisch zubereitet. (Fotos zvg)

Lily's an der Langstrasse in Zürich ist ein Begriff. Jeden Tag strömen von der Kunststudentin bis zum Bankdirektor Menschen von jeder Couleur in das einfache, aber schick gestaltete Restaurant an Zürichs Sündenmeile. Und geniessen «Tom Kha Gai», «Pad Si Yu», «Dim Sum» oder «Green Thai Chicken». Die Originalgerichte stammen aus Thailand, Japan, Vietnam, China, Sri Lanka, Indien und Pakistan. Das Konzept der kreativen Gastronomen Stefano Tamo und Cello Rohr ist aufgegangen: Lily's, gedacht für alle, die gut, günstig, schnell und jederzeit etwas frisch Zubereitetes essen wollen, erfreut sich seit der Eröffnung grosser Beliebtheit.

Jetzt haben die beiden ihr Erfolgsrezept nach Basel exportiert. Anfangs Oktober eröffneten sie am Claraplatz das neue Lily's. Auch in Basel möchten sie mit lokalen Lieferanten zusammenarbeiten, wie zum Beispiel der Brauerei «Unser Bier». «Wir haben Erfolg in Zürich und wollen uns nun in Basel auf ein neues Abenteuer einlassen», sagt Initiant Cello Rohr. Basel sei ebenso multikulti und urban wie Zürich und das Flair der Stadt einmalig.

Das Restaurant in Basel bietet panasiatische Gerichte in einem modernen Interieur, das von Andrea Rummel und Frank Schmid gestaltet wurde.

