

## WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. 7 Tage die Woche, durchgehend von 11 - 23 h. Unsere Gerichte sind wenn immer möglich hausgemacht und stammen aus den authentischen Küchen von Thailand, Japan, Vietnam, China, Indonesien, Sri Lanka, Indien und Pakistan. Einige Speisen sind scharf oder enthalten Zutaten, welche ein wenig Erfahrung in der asiatischen Geschmackswelt erfordern.

scharf ☆☆☆ asiatisch für Kenner ❖❖❖ vegetarisch 🍄🍄🍄 ca. 15 - 20 Min. ⊕⊕⊕

## THE IMPORTANCE OF SPICES

Zum Nachwürzen der Gerichte stehen Soja- und Chilisauce sowie ein Gewürz-Set mit Reissessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

## STARTERS

<b>KNABBERSET</b>	6.50
Geröstete Erdnüsse mit Chili, Crevetten-Chips und japanischen Pickles	
<b>EDAMAME</b> 🍄🍄🍄	7.50
Japanische, grüne Sojabohnen aus dem Dampf mit Meersalz bestreut	
<b>GARDEN SALAD</b> 🍄🍄🍄	9.50
Frischer Salat mit Gurken, Rettich und Karotten an japanischem Sesam-Senf-Dressing	
<b>SOM TAM</b> ☆☆☆	14.50
Salat von grüner Papaya mit Limonensauce, Chili, Erdnüssen, rohen Thai-Langbohnen und gekochter Crevette	
<b>MISO SOUP</b> 🍄🍄🍄	7.50
mit frischem Seidentofu und Wakame-Algen	
<b>DIM SUM</b> Chinesische Teigtaschen mit Ingwer-Essig-Sesam-Dip (4 Stück) ⊕⊕⊕	
- mit Schweinefleisch-Krabbenfüllung	9.50
- mit Crevetten	9.50
- mit Rindfleisch	9.50
- mit Gemüse 🍄🍄🍄	9.50
<b>DIM SUM COMBI</b> ⊕⊕⊕	16.50
Probierset mit allen vier Sorten (je 2 Stück - Änderungen nicht möglich)	
<b>CRISPY SHRIMPS</b>	14.50
Hausgemachte, im Teigmantel gebackene Crevetten auf frischen Salatblättern mit Minze und süsssaurem Dip	
<b>SPRINGROLLS</b>	
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit Salatblättern und Minze zum Einrollen, dazu süsssaure Dip	
- mit Gemüsefüllung 🍄🍄🍄	12.50
- mit Poulet-Gemüsefüllung	13.50
<b>SAMOSA</b> 🍄🍄🍄	13.50
Hausgemachte, indische Gemüse-Teigtaschen mit Joghurt- und Pflaumensauce	
<b>YASAI TEMPURA</b> 🍄🍄🍄	13.50
Frittiertes Gemüse in japanischer Panade mit süsssaurem Dip	
<b>FISH CAKES</b> ❖❖❖	13.50
Kleine Küchlein aus Meerfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, dazu eine Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce	
<b>SATAY</b>	13.50
In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnusssauce und Thai-Gurken-Relish	
<b>LAAB PET</b> ❖❖❖	16.50
Lauwarmer Entensalat mit frischem Gewürzwegerich, Chili, Frühlingszwiebeln und Limonensaft, dazu assortiertes, rohes Gemüse	

## SOUPS

WAN-TAN SOUP	20.00
Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten-Poulet-Wan-Tan und Gemüse	
TOM KHA GAI	20.00
Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Shitake-Pilzen, Zitronenblättern und Zitronengras	
TOM YAM GUNG ☆☆☆	21.00
Scharfsaure Suppe mit Crevetten und frischen Shitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili	
THAI VEGETABLE SOUP 🌱🌱🌱	18.50
Fein gewürzte Gemüsesuppe mit Glasnudeln, Babymais, Frühlingszwiebeln, Koriander, Wakame-Algen und frischem Seidentofu	
TEMPURA UDON	22.00
Hühnerbrühe mit dicken, japanischen Reismudeln, Dashi, Rettich, Lauch und fritiertem Fisch-, Crevetten-, Calamares- und Gemüse-Tempura	
BEEF NOODLE SOUP	22.00
Rindsbrühe mit feinen Reismudeln, rohen Rindfleischscheiben, Beefballs, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	
NOODLE SOUP COMBI	22.50
Frische chinesische Eiernudeln in Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten-Poulet-Wan-Tan, B.B.Q.-Schweinefleisch und Gemüse	

## GRILL

LACHS TERIYAKI 🍷🍷🍷	19.50
Frischer Lachs an Ingwer-Sojamarinade, auf dem heißen Lavastein gut grilliert mit Senf- und Sesamkörnern, dazu ein Rettich-Sojasprossen-Salat	
TANDOORI CHICKEN	22.50
In Joghurt und indischen Gewürzen marinierter Pouletspiess mit Gemüsecurry, Roti und Gurkendip	
YAM NÜA 🍷🍷🍷 ☆☆☆	21.00
Salat vom rosa grillierten, in Streifen geschnittenen Rindssteak an Chili-Limonensauce mit Tomaten, Gurken, Sellerie, Zwiebeln, Koriander und Frühlingszwiebeln	

## WOK

CHICKEN CASHEW-NUTS ☆☆☆	20.50
Poulet mit gerösteten Cashew-Nüssen, getrockneten Chilis, Zwiebeln und Peperoni	
BAI KAPAO ☆☆☆	21.00
Rindfleisch mit Thai-Basilikum, knackigen Thai-Langbohnen, Blumenkohl, Chili und Knoblauch, dazu ein Bio-Spiegelei	
CHICKEN FRIED RICE	20.50
Gebratener Reis mit Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten	
SHRIMP FRIED RICE	21.50
Gebratener Reis mit Crevetten, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingszwiebeln und Karotten	
VEGI FRIED RICE 🌱🌱🌱	18.50
Gebratener Reis mit Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Blumenkohl, Langbohnen, Frühlingszwiebeln und Karotten	
PAD TAU HOO	19.50
Saisongemüse und Bio-Tofu an Oystersauce aus dem Feuerwok	

## DEEP FRIED

KAISEN TEMPURA	20.50
Crevetten, Calamares, Fisch und Gemüse in japanischer Panade mit leichtem Rettich-Sojasaucen-Dip	
PLA LAD PRIK 🌱🌱🌱 ☆☆☆	21.50
Ganzer fritierter Tilapia (Süßwasser-Barsch) mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	

## NOODLES

BUN GAH	21.50
Lauwarmes Reisnudelgericht nach vietnamesischer Art mit Sojasprossen und Eisbergsalat an einer Currysauce mit Poulet, Thai-Sellerie, Ananas und Erdnüssen	
PAD THAI GAI	21.50
Gebratene Reisnudeln mit Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen	
PAD THAI GUNG	22.50
Gebratene Reisnudeln mit Crevetten, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen	
PAD SI YU	21.50
Gebratene, breite Reisnudeln mit Rindfleisch, Pakana, Knoblauch und Bio-Ei an schwarzer Sojasauce, dazu frische Sojasprossen	
YAKI SOBA	19.50
Gebratene, japanische Eiernudeln mit Saisongemüse, Bio-Ei, Dashi, Nori und Ingwer	

## CURRIES

GREEN THAI CURRY ☆☆☆	20.50
Grünes Curry mit Poulet, knackig gekochten Thai-Auberginen, Bitter-Auberginen und Thai-Basilikum in Kokosmilch	
YELLOW THAI CURRY 🌿🌿🌿	19.50
Gelbes Curry mit knackig gekochten Gemüsen in Kokosmilch	
RED THAI CURRY ☆☆☆	21.00
Rotes Curry mit Ente, knackig gekochten Thai-Auberginen, Trauben und Thai-Basilikum in Kokosmilch	
PANAENG CURRY ☆☆☆	22.00
Panaeng Curry mit Rindshuft, Kaffirlimonenblättern, Thai-Basilikum und Chili	
MASSAMAN CURRY	21.00
Erdnuss-Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, dazu Thai-Gurken-Relish	
TAMIL FISH CURRY ☆☆☆	21.50
Würziges Pangasius-Kokosmilch-Koriander-Curry nach Sri Lanka Art auf Okra-Ananas-Zwiebelgemüse	
PANJI RENGA 🌿🌿🌿	20.50
Indisches Gemüse-Curry mit Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Papadam und Reis	
LAMM CURRY ☆☆☆	22.50
Pakistanisches Lamm-Curry mit Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, Papadam und Reis	
DAAL 🌿🌿🌿	17.50
Raffiniert gewürztes Linsen-Curry mit Joghurt-Koriander-Sauce, Papadam und Reis	

## SIDE ORDERS

PARFÜMREIS	3.50
PAPADAM - Indisches Knusperbrot	2.50
ROTI - Indisches Fladenbrot	3.00
MENU-ÄNDERUNGEN: ⊕⊕⊕	mit Crevetten + 3.00, Rindfleisch, Poulet oder Tofu + 2.00
EXTRA-SAUCEN:	Joghurtsauce, Thai-Gurken-Relish + 1.50
	Sweet and Sour + 1.50

## SWEETS

LILY'S SCHOGGIKUCHEN	6.50
<u>Empfehlung:</u> Mit Ginger-Lime-Glacé. Oder nach Wahl + 2.00	
BANANA FRITTERS	7.50
Frittierte Bananenstücke mit Honig	
<u>Empfehlung:</u> Mit Kokosnuss-Glacé. Oder nach Wahl + 2.00	
GLACÉ von SORBETTO	eine Sorte 5.00 / zwei Sorten 6.50
<u>Sorbet:</u> Kokosnuss, Mango, Lychee, Ginger-Lime,	
<u>Icecream:</u> Grüntee, Schoggi	

## BIER

### FRISCH VOM FASS

UNSER BIER BIO-NATURBLOND	2,5dl/4.50	5dl/7.50
UNSER BIER BIO-AMBER	2,5dl/4.50	5dl/7.50
WARTECK	3dl/4.50	5dl/7.50
GINGER BEER	2dl/4.50	

### ASIEN

TSING TAO, China	3,5dl	6.50
SINGHA, Thailand	3,3dl	6.50
TIGER, Singapore	3,3dl	6.50
KING FISHER, Indien	3,3dl	6.50
SAPPORO, Japan	5dl	8.50

### SCHWEIZ

UELI BIER	3dl	5.50
APPENZELLER BIO-NATURPERLE	5dl	7.50
UNSER BIER BIO-WEIZEN	5dl	7.50
LEERMOND alkoholfrei	3,3dl	5.00

### DEUTSCHLAND

SCHNEIDER WEISSE	5dl	7.50
AVENTINUS HEFEWEIZEN DUNKEL	5dl	8.50
ERDINGER WEIZEN alkoholfrei	5dl	7.50

### BELGIEN

GRIMBERGEN BLONDE	3,3dl	7.50
DUVEL	3,3dl	7.50

### GROSSBRITANNIEN

GUINNESS SPEZIAL EXPORT	3,3dl	7.50
BISHOP'S FINGER	5dl	8.50

## WEIN

1 dl 7,5dl

### SCHAUMWEIN

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Le Case Bianche, Veneto	7.50	49.50
--	------	-------

### WEISS

LILY'S WHITE Chardonnay from organic grapes, Mendocino, California	5.50	35.50
SAUVIGNON BLANC Pojer & Sandri, Trento	6.00	39.00

### ROSÉ

ROSATO DELLA CASA Villa Albius, Sicilia	5.50	35.50
--	------	-------

### ROT

NERO DELLA CASA Nero d'Avola, Deluca, Sicilia	5.50	35.50
--	------	-------

IL BRICCONE Shiraz Sangiovese, South Australia	6.50	42.50
---	------	-------

ALLIANCE Shiraz, McLaren Vale, Australia	7.50	49.50
---	------	-------

## MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

APPENZELLER MINERAL LAUT offen	3dl 4.00 / 5dl 6.00
APPENZELLER MINERAL STILL offen	3dl 4.00 / 5dl 6.00
SÜSSMOST offen	3dl 4.50 / 5dl 6.50
COCA-COLA / LIGHT	3,3dl 4.50
ORANGINA	2,5dl 4.50
RIVELLA ROT / BLAU / GRÜN / GELB	3,3dl 4.50
SCHWEPPE TONIC / BITTER LEMON	2dl 4.50
FLAUDER Holunder/ WONDER Rosen	3,3dl 4.50
GAZOSA MANDARIN / LIMONE	3,5dl 5.00
BIONADE Orange-Ingwer	3,3dl 5.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt.

## LILY'S SPECIAL DRINKS

HEISS	2dl	3dl
TSCHAI - süsser Schwarztee mit Milch und indischen Gewürzen	4.50	5.50
FRISCHER MINZE-TEE	4.50	5.50
HOT LEMON-GINGER TEA		5.50

### KALT

THAI ICETEA	3dl/4.50	5dl/6.50
HIBISKUS ICETEA	3dl/4.50	5dl/6.50
LEMONGRASS ICETEA	3dl/4.50	5dl/6.50
LASSI NATURE- süsser Joghurt-Drink	2dl	5.00
LASSI MANGO	2dl	6.00
SAKE - kalt oder warm	1dl	7.00

## FRISCHE SÄFTE

2dl 3dl

ORANGE	5.50	7.50
ORANGE-KAROTTEN	5.50	7.50
KAROTTEN	5.50	7.50
KAROTTEN-INGWER	5.50	7.50
APFEL	5.50	7.50
RANDEN-ORANGE-APFEL-INGWER	5.50	7.50

## TEE

Portion 6.50

### GRÜNTEE

SENCHA FUJI BIO, Japan
CHUN MEE, China

### GRÜNTEE - AROMATISIERT

THÉ MAROCAIN mit Minzöl, Marokko
JASMIN mit Blüten, China
GENMAICHA mit gerösteten Reiskörnern, Japan

### OOLONG - HALBFERMENTIERTER TEE

PAI MU TAN, Weisstee, China
-----------------------------

### SCHWARZTEE

LAPSANG SUCHONG, Rauchtee, China
DARJEELING, Indien
CEYLON, Sri Lanka

### KRÄUTERTEE

BÜNDNER BIO-BERGKRÄUTER mit Hanf, Schweiz
ZITRONENGRAS, Thailand
ROOIBOS, Südafrika

### FRÜCHTE-TEE

ORANGE-MANGO, Indien
----------------------

## KAFFEE

ESPRESSO	4.00
KAFFEE CREME	4.00
SCHALE	4.50
CAPPUCCINO	4.50
LATTE MACCHIATO	3dl 5.00
VIETNAM COFFEE - stark, mit Kondensmilch	5.50
THAI ICE COFFEE - süss und cremig	3dl 5.50
FRISCHE MILCH - heiss oder kalt	3dl 4.00
SCHOGGI / OVO - heiss oder kalt	3dl 5.00

## SPIRITUOSEN

CAMPARI 21% / MARTINI BIANCO 15%	4cl	6.00
AVERNA 32%	4cl	6.00
GRAPPA Moscato, 43%	2cl	7.00
WODKA Stolichnaya, 40%	4cl	9.00
GIN Bombay Sapphire, 40%	4cl	9.00
WHISKY Jack Daniel's, 43%	4cl	11.00

Mit Mineral oder Saft + 3.00