

WELCOME TO LILY'S

Wir kochen frisch, gesund und asiatisch. 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 Chilisaucen sowie ein Gewürz-Set mit Reissessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

STARTERS

LILY'S STARTER SET für 2 Personen Vegi Springrolls, Satay Pouletspiesschen, Fish Cakes, Crispy Shrimps mit 3 Dips (je 2 Stück - Änderungen nicht möglich)	19.50
EDAMAME 🌱🌱🌱 Japanische, grüne Sojabohnen aus dem Dampf mit Meersalz bestreut	7.50
GARDEN SALAD 🌱🌱🌱 Frischer Salat mit Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen an japanischem Sesam-Senf-Dressing	9.50
SOM TAM ☆☆☆ Salat von grüner Papaya mit Limonensauce, Chili, Erdnüssen und rohen Thai-Langbohnen - mit gekochten Crevetten	13.50 + 3.00
MISO SOUP 🌱🌱🌱 mit frischem Seidentofu und Wakame-Algen	7.50
DIM SUM ⓅⓅⓅ 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
DIM SUM COMBI ⓅⓅⓅ Probierset mit allen vier Sorten (je 2 Stück - Änderungen nicht möglich)	17.50
CRISPY SHRIMPS Hausgemachte, im Teigmantel gebackene Crevetten auf Salatblättern mit Minze, dazu süss-saurer Dip	14.50
SPRINGROLLS Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit Salatblättern, Minze und süss-saurem Dip - mit Gemüsefüllung 🌱🌱🌱	12.50
- mit Poulet-Gemüsefüllung	13.50
SAMOSA 🌱🌱🌱 ⓅⓅⓅ Hausgemachte, indische Gemüse-Teigtaschen mit Joghurt- und Pflaumensauce	13.50
YASAI TEMPURA 🌱🌱🌱 Frittiertes Gemüse in japanischer Panade mit süss-saurem Dip	13.50
FISH CAKES ❀❀❀ Kleine Küchlein aus Süsswasserfisch, grünen Bohnen, rotem Curry und Zitronenblättern, dazu eine Erdnuss-Gurken-Koriander-Sauce	13.50
SATAY In Kokosmilch marinierte Pouletspiesschen mit Erdnussauce und Thai-Gurken-Relish	13.50
LAAB GAI ❀❀❀ Lauwarmer Pouletsalat mit frischem Gewürzwegerich, Minze, Chili, Frühlingszwiebeln und Limonensaft, dazu rohes Gemüse	16.50

SOUPS

WAN-TAN SOUP	20.00
Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten-Poulet-Wan-Tan und Gemüse	
TOM KHA GAI	20.00
Kokosmilchsuppe mit Poulet, frischen Shiitake-Pilzen, Zitronenblättern und Zitronengras	als Vorspeise 8.50
TOM YAM GUNG ☆☆☆	21.00
Scharfsaure Suppe mit Crevetten und frischen Shiitake-Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Zitronenblättern, Koriander und Chili	als Vorspeise 9.00
THAI VEGETABLE SOUP 🌱🌱🌱	18.50
Fein gewürzte Gemüsesuppe mit Glasnudeln, Babymais, Frühlingzwiebeln, Koriander Wakame-Algen und frischem Seidentofu	
BEEF NOODLE SOUP	22.00
Rindsbrühe mit feinen Reismudeln, rohen Rindfleischscheiben, Beefballs, Sojasprossen und Frühlingzwiebeln	
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, 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	
BO LUC LAC 🌱🌱🌱 🍷🍷🍷	22.50
Vietnamesischer Rindsfletsalat mit Wasserkresse, Tomaten, Thaibasilikum, Koriander, Minze, Frühlingzwiebeln, Limettensaft, Teriyakisauce und Sesamöl	

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, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Bio-Spiegelei	
CHICKEN FRIED RICE	20.50
Gebratener Reis mit Poulet, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingzwiebeln und Karotten	
SHRIMP FRIED RICE	21.50
Gebratener Reis mit Crevetten, Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Frühlingzwiebeln und Karotten	
VEGI FRIED RICE 🌱🌱🌱	18.50
Gebratener Reis mit Bio-Ei, Tomaten, Pakana, Blumenkohl, Langbohnen, Frühlingzwiebeln und Karotten	
PAD TAU HOO 🌱🌱🌱	19.50
Saisongemüse und Bio-Tofu an Shiitake-Sauce aus dem Feuerwok	

NOODLES

BUN GAH ☆☆☆	21.50
Reisnudelgericht nach vietnamesischer Art mit Sojasprossen und Eisbergsalat an 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, Soja-Sauce, 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	
MASSAMAN CURRY	21.00
Erdnuss-Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Thai-Gurken-Relish	
TAMIL CHICKEN CURRY ☆☆☆	21.50
Würziges Poulet-Kokosmilch-Koriander-Curry nach Sri Lanka Art auf Okra-Ananas-Zwiebelgemüse und Reis	
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	2.50
KIMCHI Koreanischer Chinakohl-Salat mit Ingwer	5.50
MENU-ÄNDERUNGEN: ☉☉☉	
mit Crevetten	+ 3.00
mit Rindfleisch, Poulet oder Tofu	+ 2.00
EXTRA-SAUCE:	
Joghurtsauce, Thai-Gurken-Relish	
Sweet and Sour, Erdnussauce, Gurken Dip	+ 1.50

SWEETS

LILY'S SCHOGGIKUCHEN	6.50
mit Glacé nach Wahl	+ 2.50
BANANA FRITTERS	7.50
Frittierte Bananenstücke mit Honig	
mit Glacé nach Wahl	+ 2.50
GLACÉ von SORBETTO	1 Sorte 4.50
Sorbet: Kokosnuss, Mango, Lychee, Ginger-Lime	2 Sorten 6.00
Icecream: Grüntee, Schoggi	

BIER

FRISCH VOM FASS

UNSER BIER BIO-NATURBLOND	2,5dl/4.80	5dl/7.80
UNSER BIER BIO-AMBER	2,5dl/4.80	5dl/7.80
WARTECK	3dl/4.80	5dl/7.80
GINGER BEER	2dl/4.80	

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
LA MEULE BFM du Jura	3,3dl	6.50
LEERMOND alkoholfrei	3,3dl	5.00

DEUTSCHLAND

SCHNEIDER WEISSE	5dl	7.50
AVENTINUS HEFEWEIZEN dunkel	5dl	8.50

BELGIEN

LEFFE dunkel	3,3dl	6.50
--------------	-------	------

GROSSBRITANNIEN

BISHOP'S FINGER	5dl	8.50
-----------------	-----	------

WEIN

1dl 7,5dl

SCHAUMWEIN

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

WEISS

LILY'S WHITE Organic Chardonnay, Mendocino, California	5.50	35.50
---	------	-------

KUNG FU GIRL Riesling, Smith Wines, Washington	6.50	42.50
---	------	-------

GRÜNER VELTLINER Bioweingut Zillinger, Österreich	6.00	40.00
--	------	-------

ROSÉ

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

ROT

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

MAS DE MARTIN Carignan-Syrah Cuvée, Frankreich	6.50	42.50
---	------	-------

QUINTO DO CÔA Touriga, Portugal	6.50	42.50
------------------------------------	------	-------

MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

APPENZELLER MINERAL Laut offen	3dl 4.20 / 5dl 6.20	
APPENZELLER MINERAL Still offen	3dl 4.20 / 5dl 6.20	
SÜSSMOST offen	3dl 4.50 / 5dl 6.50	
COCA-COLA / Light	3,3dl	4.80
ORANGINA	2,5dl	4.80
RIVELLA Rot / Blau / Grün	3,3dl	4.80
FLAUDER Holunder	3,3dl	4.80
GAZOSA Mandarin / Limone	3,5dl	5.50
FEVERTREE		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer	2dl	5.50
KOPPARBERG Birnen-Cider 4,5%	3,3dl	6.50

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

LILY'S SPECIAL DRINKS

HEISS	2dl	3dl
CHAI süsser Schwarztee mit Milch und indischen Gewürzen	4.80	5.80
FRISCHER MINZE-TEE	4.80	5.80
HOT LEMON GINGER TEA		5.80

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	5.80	7.80
ORANGE-KAROTTEN	5.80	7.80
KAROTTEN	5.80	7.80
KAROTTEN-INGWER	5.80	7.80
APFEL	5.80	7.80
RANDEN-ORANGE-APFEL-INGWER	5.80	7.80

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		4.20
KAFFEE CREME		4.20
SCHALE		4.80
CAPPUCCINO		4.80
LATTE MACCHIATO	3dl	5.50
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%	4cl	7.00
MARTINI BIANCO 15%	4cl	7.00
GRAPPA Moscato 43%	2cl	7.00
GIN Bombay Sapphire 47%	4cl	10.00
WODKA Stolichnaya 40%	4cl	10.00
WHISKY Our Beer Single Malt 43%	4cl	14.00
als Longdrink		+ 4.00