

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 Chilisauce sowie ein Gewürz-Set mit Reissessig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

STARTERS

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

HERKUNFT

*RIND: Schweiz - *POULET: Schweiz + Polen - ENTE: Frankreich + Ungarn - *SCHWEIN: Schweiz - *LAMM: Neuseeland - LACHS: Norwegen
MEERESFRÜCHTE: Thailand + Vietnam - TILAPIA: Thailand - PANGASIUS: Vietnam - BIO-EIER: Deutschland - BIO-TOFU: Schweiz
*von Metzgerei Reif, Zürich

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 frittiertem 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, 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 NUA 🍷🍷🍷	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, Zwiebeln 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 Reismudelgericht nach vietnamesischer Art mit Sojasprossen und Eisbergsalat an einer Currysauce mit Poulet, Thai-Sellerie, Ananas und Erdnüssen	
PAD THAI GAI	21.50
Gebratene Reismudeln mit Poulet, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen	
PAD THAI GUNG	22.50
Gebratene Reismudeln mit Crevetten, Bio-Tofu, Bio-Ei, Frühlingsknoblauch und Erdnüssen an süßsaurer Tamarindensauce, dazu frische Sojasprossen	
PAD SI YU	21.50
Gebratene, breite Reismudeln 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 und Kartoffeln, dazu Thai-Gurken-Relish	
TAMIL FISH CURRY ☆☆☆	21.50
Würziges Pangasius-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
Pakistantisches 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-SAUCCEN:	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	
GLACÉ von SORBETTO	eine Sorte 5.00
<u>Sorbet:</u> Kokosnuss, Mango, Lychee, Ginger-Lime	zwei Sorten 6.50
<u>Icecream:</u> Grüntee	

BIER

FRISCH VOM FASS

TURBINENBRÄU, SPRINT	3dl	4.50
TURBINENBRÄU, REKORD	3dl	5.50

ASIEN

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

SCHWEIZ

TURBINENBRÄU START WEIZEN	3dl	6.50
PAUL 01	3dl	6.00
EINSIEDLER DINKEL	3dl	6.00
APPENZELLER BIO-NATURPERLE	5dl	7.00

DEUTSCHLAND

THURN & TAXIS ROGGEN	5dl	8.50
WEISSER HASE HEFEWEIZEN	5dl	8.50
AVENTINUS HEFEWEIZEN DUNKEL	5dl	8.50
CLAUSTHALER alkoholfrei	3,3dl	5.00

BELGIEN

DUVEL	3,3dl	7.50
CHIMAY ROUGE	3,3dl	7.50

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 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 BRICCONI Shiraz/Sangiovese, South Australia	6.50	42.50
---	------	-------

MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

APPENZELLER MINERAL LAUT / STILL	3,3dl	4.50
COCA-COLA / LIGHT	3,3dl	4.50
ORANGINA	2,5dl	4.50
SÜSSMOST	3,3dl	4.50
RIVELLA ROT / BLAU / GRÜN	3,3dl	4.50
SCHWEPPE TONIC / BITTER LEMON	2dl	4.50
GAZOSA MANDARIN / LIMONE	3,5dl	5.00
BIONADE Ingwer-Orange	3,3dl	5.00

LILY'S SPECIAL DRINKS

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

FRISCHE SÄFTE

Hausgemacht oder von ZAMBA	2dl	3dl
ORANGE	5.50	7.50
ORANGE-BANANE	5.50	7.50
RÜEBLI	5.50	7.50
RÜEBLI-INGWER	5.50	7.50
STANGENSELLERIE-APFEL	5.50	7.50
EXOTIC MIX	5.50	7.50
Ananas, Mango, Banane, Passionsfrucht		

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, Rauchte, China	
DARJEELING, Indien	
CEYLON, Sri Lanka	

KRÄUTERTEE

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

SPIRITUOSEN

CAMPARI 21% / MARTINI BIANCO, 15%	4cl	6.00
WODKA / GIN Tonic oder Orange	4cl	13.00
JACK DANIEL'S, 43%	4cl	11.00
WHISKY-COLA	4cl	14.00

Wir akzeptieren Cash, EC und Postcard.
Alle Preise inkl. 7.6% MwSt.