

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 Reissig, Chilipulver, Fischsauce und Zucker zur Verfügung.

STARTERS

LILY'S STARTER SET für 2 Personen	19.50
Vegi Springrolls, Satay Pouletspiesschen, Fish Cakes, Crispy Shrimps mit 3 Dips (je 2 Stück - Änderungen nicht möglich)	
EDAMAME 🍄🍄🍄	7.50
Japanische, grüne Sojabohnen aus dem Dampf mit Meersalz bestreut	
GARDEN SALAD 🍄🍄🍄	9.50
Frischer Salat mit Gurken, Rettich, Karotten, Sprossen an japanischem Sesam-Senf-Dressing	
SOM TAM ☆☆☆	13.50
Salat von grüner Papaya mit Limonensauce, Chili, Erdnüssen und rohen Thai-Langbohnen - mit gekochten Crevetten	
	+ 3.00
MISO SOUP 🍄🍄🍄	7.50
mit frischem Seidentofu und Wakame-Algen	
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 🕒🕒🕒	17.50
Probierset mit allen vier Sorten (je 2 Stück - Änderungen nicht möglich)	
CRISPY SHRIMPS	14.50
Hausgemachte, im Teigmantel gebackene Crevetten auf Salatblättern mit Minze, dazu süßsaurer Dip	
SPRINGROLLS	
Hausgemachte Mini-Frühlingsrollen mit Salatblättern, Minze und süßsaurer 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 süßsaurer 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 GAI ❀❀❀	16.50
Lauwarmer Pouletsalat mit frischem Gewürzwegerich, Minze, Chili, Frühlingszwiebeln und Limonensaft, dazu rohes Gemüse	

SOUPS

WAN-TAN SOUP	20.00
Hühnerbrühe mit hausgemachten Crevetten-Poulet-Wan-Tan und Gemüse	
TOM KHA GAI	21.00
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 Rindsfiletsalat 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	

DEEP FRIED

PLA LAD PRIK 🌿🌿🌿 ☆☆☆	22.50
Ganzer frittiertes Wolfsbarsch mit Rotcurry mariniert, Thai-Langbohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum	

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-SAUCCEN:	
Joghurtsauce, Thai-Gurken-Relish	
Sweet and Sour, Erdnusssauce, Gurken Dip	+ 1.50

SWEETS

LILY'S SCHOGGIKUCHEN	6.50
mit Glacé nach Wahl	+ 2.50
GLACÉ von SORBETTO	1 Sorte 4.50
Sorbét: Kokosnuss, Mango, Lychee, Ginger-Lime	2 Sorten 6.00
Icecream: Grüntee	

BIER

FRISCH VOM FASS

TURBINENBRÄU, SPRINT	3dl	5.00
TURBINENBRÄU, REKORD	3dl	5.50

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

TURBINENBRÄU START WEIZEN	3dl	6.50
PAUL 01	3dl	6.00
APPENZELLER BIO-NATURPERLE	5dl	7.00
LEERMOND alkoholfrei	3,3dl	5.50

DEUTSCHLAND

BIER 0.33	3,3dl	6.50
THURN & TAXIS ROGGEN	5dl	8.50
WEISSER HASE HEFEWEIZEN	5dl	8.50
AVENTINUS HEFEWEIZEN DUNKEL	5dl	8.50

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 Organic Chardonnay, Mendocino, California	5.50	35.50
---	------	-------

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
----------------------------------	------	-------

MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

APPENZELLER MINERAL Leise / Still	3,3dl	4.80
	5dl	6.00

COCA-COLA / Zero	3,3dl	4.80
------------------	-------	------

SINALCO	3,3dl	4.80
---------	-------	------

SCHORLE	3,3dl	4.80
---------	-------	------

RIVELLA Rot / Blau / Grün	3,3dl	4.80
---------------------------	-------	------

GAZOSA Mandarin / Limone	3,5dl	5.50
--------------------------	-------	------

FENTIMANS Tonic Water	1,25dl	5.00
-----------------------	--------	------

FENTIMANS Ginger Beer, Lemonade	2,75dl	6.00
---------------------------------	--------	------

LILY'S SPECIAL DRINKS

THAI ICETEA	3dl/5dl	4.50/6.50
-------------	---------	-----------

LILY'S ICETEA Saison-Eistee	3dl/5dl	5.00/7.00
-----------------------------	---------	-----------

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	2dl	3dl
-------------	-----	-----

LILY'S JUICE Saison-Saft	5.80	7.80
--------------------------	------	------

RÜEBLI	5.80	7.80
--------	------	------

RÜEBLI-INGWER	5.80	7.80
---------------	------	------

STANGENSELLERIE-APFEL	5.80	7.80
-----------------------	------	------

TEE

<u>GRÜNTEE</u>	Portion	6.50
----------------	---------	------

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		
----------------------------------	--	--

ZITRONENGRAS, Thailand		
------------------------	--	--

ROOIBOS, Südafrika		
--------------------	--	--

LILY'S SEASON HOT POT	Portion	7.50
-----------------------	---------	------

SPIRITUOSEN

CAMPARI 21%	4cl	7.00
-------------	-----	------

MARTINI BIANCO 15%	4cl	7.00
--------------------	-----	------

GIN Bombay Sapphire 47%	4cl	10.00
-------------------------	-----	-------

WODKA Stolichnaya 40%	4cl	10.00
-----------------------	-----	-------

WHISKY Jack Daniel's 43%	4cl	11.00
--------------------------	-----	-------

als Longdrink		+ 4.00
---------------	--	--------