LILY'S SINCE 1999

HOMEMADE COLD TEAS & INFUSIONS

LEMONGRASS hybrid brew Bio Zitronengras, Waldkardamon, Weiss-teeknospen, mit Birkenzucker gesüsst	3dl 5dl	4.80 6.80
PINK DRAGON cold brew (14h) Jasmintee aus Nepal, Drachenfrucht, leicht gesüsst	3dl 5dl	4.80 6.80
BLOOD MOON Frische Pfefferminze, Hibiskusblüten, Aroniasaft, mittelsüss	3dl 5dl	4.80 6.80
TONCA THAI Bio-Schwarztee, Zitronensaft, Rooibos, Tonkabohnen, süss	3dl 5dl	4.80 6.80

HOMEMADE LEMONADES

DAYLIGHT Ingwer, Kurkuma, Bio Igel-Stachelbart, Demeter Lichtwurzel, Mineralwasser	3dl 5dl	4.80 6.80
PEPPERMINTA Nepal-Timurpfeffer, Pfefferminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser	3dl 5dl	4.80 6.80
YUZU GINGER Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser	3dl 5dl	4.80 6.80
BOTANICAL BANG Bio-Kaffeekirschen, Tee aus Nepal, Yerba-Mate, Mineralwasser	3dl 5dl	4.80 6.80

WATER & SOFT DRINKS

APPENZELLER MINERALWASSER Mit wenig oder ohne Kohlensäure	3,3dl 5dl	4.50 6.00
CHRÜSELER pro specie rara Bio-Schorle aus Äpfeln von Hochstamm-bäumen der Unteren Wanne Liestal	3,3dl	6.50
VIVI KOLA	3,3dl	5.50
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.50

COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE Arabica Monsooned Malabar und Robusta, Bio-Kaffeebohnen aus Indien	4.50

APERITIFS

DAYLIGHT SPRIZZ 12.50
Hausgemachte Essenz aus Ingwer, Kurkuma, Bio Igel-Stachelbart und Demeter Lichtwurzel, Demeter Prosecco, Mineralwasser

PEPPERMINTA SPRIZZ 12.50
Hausgemachte Essenz aus Nepal-Timurpfeffer, Pfefferminze, Hibiskusblüten, Demeter Prosecco, Mineralwasser

YUZU GINGER SPRIZZ 12.50
Hausgemachte Essenz aus Yuzusaft, Ingwer und Limette, Demeter Prosecco, Mineralwasser

BOTANICAL BANG SPRIZZ 12.50
Hausgemachte Essenz aus Bio-Kaffeekirschen, Tee aus Nepal und Yerba-Mate, Demeter Prosecco, Mineralwasser

LAGINORI TONIC 15.50
Zürich Dry Gin, Acqua Tonica aus Mendrisio

THAI MOJITO 13.50
Frische Passionsfrucht, Pfefferminze, Limette, weisser Rum, Mineralwasser

CIDER

CIDER HOPP NO.4 5%	2,75dl	6.50
Cider, Mosterei Kobelt, Marbach		

WINES

PROSECCO DOC BRUT, FIDORA 11%	1dl	8.50
Demeter Schaumwein, Glera, Veneto	7,5dl	55.00
LE BLANC, KLUS 177 12,5%	1dl	8.50
Trockener Demeter Weisswein, Cuvée, Aesch	7,5dl	55.00
RIESLING RIED REISBERG, ZAHEL 12,5%	1dl	8.50
Trockener Demeter Weisswein, Riesling, Wien	7,5dl	55.00
STOASS, PFITSCHER 13,5%	1dl	8.00
Fruchtiger Weisswein, Gewürztraminer, Südtirol	7,5dl	53.00
ETTO CHARDONNAY, ETTO WINE 13,5%	1dl	8.00
Fruchtiger Bio Weisswein, Chardonnay, Sanel Valley	7,5dl	53.00
LE ROSÉ, KLUS 177 12%	1dl	8.50
Fruchtiger Demeter Rosé, Cuvée, Aesch	7,5dl	55.00
LE ROUGE, KLUS 177 12,5%	1dl	8.50
Leichter Demeter Rotwein, Cuvée, Aesch	7,5dl	55.00
SYRAH GAVÈL, CROS DE CALADES 12,5%	1dl	8.00
Bio Rotwein, Syrah Vdf, Süd-Rhone	7,5dl	53.00
ALMAGIA, GIANCARLO CECI 13%	1dl	8.50
Ungeschwefelter Demeter Rotwein, Nero di Troia, Montepulciano	7,5dl	55.00

BEERS ON TAP

SPRINT 5,2%	3dl	5.00
Lager, Turbinenbräu, Zürich	5dl	8.00
REKORD 5,2%	3dl	5.50
Amber, Turbinenbräu, Zürich	5dl	8.50
LILY'S GINGER BEER 5,2%	3dl	6.50
Lager mit Ingwersaft, Turbinenbräu, Zürich	5dl	8.50

FREE BEERS

KIRIN FREE alkoholfrei 0,0%	3,3dl	6.50
Klares Gerstenbier, Kirin Brauerei, Bayern		
PAUSE 0,5%	3,3dl	6.50
Lager, Turbinenbräu, Zürich		
PLACEBO 0,5%	3,3dl	7.50
Indian Pale Ale, Docteur Gab's, Puidoux		

CRAFT BEERS

GSÖFF WEST 4,5%	3,3dl	8.50
Community IPA, Braugenossenschaft Gsöff, Zürich		
LUCIPAN OERLIKON 4,5%	3,3dl	8.00
Session IPA, Brauerei Oerlikon, Zürich		
SPECIALINA BIRRA LUGANO 4,6%	3,3dl	8.50
Glutenfreies Golden Lager, Officina della birra, Bioggio		
VRENELISGÄRTLI 4,7%	2,9dl	7.50
Witbier, Brauerei Adler, Schwanden		
DR. BRAUWOLF BIO LAGER 5%	3,3dl	8.00
Bio Lager, Dr. Brauwolf, Zürich		
UNSER BIER WEIZEN 5%	5dl	8.50
Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel		
MOUNTAIN PALE ALE 5,3%	3,3dl	8.00
Pale Ale, Simmentaler Braumanufaktur, Lenk		
LILY'S BREW 5,3%	3,3dl	7.50
White-Earl-Lager, Brauerei Oerlikon, Zürich		

ASIAN BEERS

LEO 5%	3,3dl	6.50
Lager, Boon Rawd Brewery, Thailand		
SINGHA 5%	3,3dl	6.50
Lager, Boon Rawd Brewery, Thailand		
TIGER 5%	3,3dl	6.50
Lager, Asia Pacific Brewery, Vietnam		
ASAHI 5%	3,3dl	6.50
Lager, Asahi Breweries, Ltd., Italien		

SMALL DISHES

EDAMAME 8.50
Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt-Flakes

KIMCHI 5.50
Chinakohl, Rüebli, Ingwer und Chili

SPRINGROLLS 15.50
Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück,
Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip

SAMOSA 16.00
Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip

CRISPY MYCO BITES 13.50
Kernser Bio-Kräuterseitlinge im knusprigen Tempurateig, 7 Stück, Salatblätter und Minze
zum Einrollen, süss-saurer Dip

DUMPLINGS 9.50
Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip

- Mokpo Shao Mai mit Gemüse und Pilzen
- Busan Tofu Gyoza mit Kabis
- Gimpo Half Moons mit Kimchi
- Seoul BBQ Gyoza mit Gemüse

DUMPLING COMBINATION 18.50
Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich

LILY'S STARTER SET VEGGIE 19.50
Springrolls, 3 Stück, Samosas, 3 Stück, crispy Myco Bites, 5 Stück, keine Änderungen möglich

SATAY 16.50
Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt,
5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnusssauce, Thai-Gurken-Relish

CRISPY SHRIMPS 19.50
Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip

PORK BELLY 11.50
Knuspriger Schweinebauch von Thomas Volkert aus Niederglatt, süsse Sojasauce

LILY'S STARTER SET CLASSIC 19.50
Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich

SALADS

THE RAW 11.50
Gurken, Rettich, Rüebli, Microgreens, Crisps, Wasabi-Kirschen-Dressing

SOM TAM 16.50
Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rüebli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing
- mit crispy Myco Bites + 5.50

BO LUC LAC 27.50
Rindsfilet, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum,
Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl

scharf vegan vegetarisch ca. 15 - 20 Minuten

SOUPS

	MISO SOUP Misosuppe mit heller Erbsenmiso aus Wetzikon, Seiden-Tofu, Wakame-Algen		8.50
	TOM KHA TOFU Kokosmilchsuppe, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Bio-Tofu, schweizer Pilze, Shiitake, getrocknete Chilis, crispy Soja-Pops	9.50	23.00
	TOM YAM HED Scharfsaure Suppe, schweizer Pilze, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili		21.50
	UMI RAMEN Kombu-Dashi-Suppe, Ramen-Nudeln, marinierte Bambussprossen, Babyspinat, Ajitama-Ei, Wakame-Algen, Nori, Sojasprossen		23.50
	PHO BO Rindsbrühe, Rindscarpaccio von Ernst Bucher aus Niederweningen, Reisnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Minze und Koriander		25.00
	TOM KHA GAI Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Chiliöl	10.50	23.50
	TOM YAM GAI Scharfsaure Suppe, Poulet, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili		22.50

FISH

	SEA BASS Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengrassud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce	29.50
	SALMON TERIYAKI Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat, Papaya-Ingwer-Pickles	27.50

scharf vegan vegetarisch ca. 15 - 20 Minuten

WOK & GRILL

TON-KATSUYA 25.50
Hausgemachtes Bio-Pilzpatty in Pankoflakes, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat
mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf

SEITAN BAI KRAPAO 25.50
Im Feuerwok gebratener schweizer Bio-Seitan, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei

PAD TAU HOO 21.50
Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Tofu, Shiitake-Sauce

VEGGIE FRIED RICE 21.50
Gebratener Reis, Regio Ei, Tomaten, Grüngemüse, Frühlingszwiebeln, Rüebli

BUTA TONKATSU 27.50
Säuli-Schnitzel von Thomas Volkert aus Niederglatt, in Pankoflakes, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat
mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf

ORANGE DUCK 27.50
Knusprige Ente, Orangenfilets, Pak Choi, Chili

CHICKEN CASHEW NUTS 25.00
Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis

BAI KRAPAO 27.50
Gebratenes Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Thai-Basilikum,
Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei

CHICKEN FRIED RICE 24.00
Gebratener Reis, Poulet, Regio Ei, Tomaten, Grüngemüse, Frühlingszwiebeln, Rüebli

NOODLES

PAD THAI VEGGIE 22.50
Gebratene Reisnudeln, Bio-Tofu, Marktgemüse, Regio Ei, Frühlingszwiebeln,
Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen

YAKI SOBA 22.50
Gebratene, japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Shiitake,
Regio Ei, Sojasauce, Nori, Papaya-Ingwer-Pickles

SPICY GANDUM 24.50
Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Grüngemüse, Kōji-Rüebli, Shiitake,
Frühlingszwiebeln, Regio Ei, Nori

CHIANG MAI NOODLES 28.00
Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Weizennudeln, Sojasprossen,
Bohnen, Papaya-Ingwer-Pickles, getrocknete Chilis, crispy Noodles

PAD THAI GAI 24.50
Gebratene Reisnudeln, Poulet, Bio-Tofu, Regio Ei, Frühlingszwiebeln,
Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen

PAD SI YU 27.50
Gebratene Reisnudeln, Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen,
Grüngemüse, Knoblauch, Regio Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen

SPICY UDON 27.00
Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Kōji-Rüebli, Shiitake, Frühlingszwiebeln,
Regio Ei, Bonito-Flakes

scharf vegan vegetarisch ca. 15 - 20 Minuten

CURRIES

❀	DAAL Würziges Curry, Kichererbsen, Linsen, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	19.50
	PANJI POP Tamilisches Gemüsecurry, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Blumenkohl, Bohnen, Rettich, Kokosmilch, Curryblätter, dazu Daal, Reis, Papadam und crispy Soja-Pops	24.50
	YELLOW THAI CURRY Gelbes Curry, Kokosmilch, Thai-Basilikum - mit Marktgemüse - mit Bio-Tofu +1.50 - mit Poulet +2.50	23.50
	GREEN THAI CURRY Grünes Curry, Kokosmilch, Thai- und Bitteraubergine, Thai-Basilikum - mit Marktgemüse - mit Bio-Tofu +1.50 - mit Poulet +2.50	23.50
	RED THAI CURRY Rotes Curry, Kokosmilch, Thai- und Bitteraubergine, Thai-Basilikum, Chili - mit Marktgemüse - mit Bio-Tofu +1.50 - mit Poulet +2.50	23.50
	CHICKEN TIKKA MASALA In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu indisches Naan und Reis	27.50
	TAMIL CHICKEN CURRY Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu indisches Naan und Reis	25.50
	LAMB CURRY Pakistanisches Curry vom Appenzeller Kräuterlamm, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	31.50
	MASSAMAN CURRY In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	28.50

SIDE DISHES

	INDISCHES NAAN	3.50
	PARFÜMREIS	3.50
	MINI DAAL	5.00
	PAPADAM	2.50
❀	DIPS (Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke)	2.00

scharf vegan ❀ vegetarisch ca. 15 - 20 Minuten

SWEETS

❀	LILY'S SCHOGGIKUCHEN Der Klassiker seit 1999 hausgemacht am Friesenberg - mit Glacé nach Wahl +2.50		7.50
❀	GLACÉ Hergestellt von KALTE LUST in Olten - Vegane Sorbets von Kalte Lust: Mango, Schoggi - Crèmeeis: Vanille, Matcha		5.50
❀	FROSTY LITTLE THING Erfrischendes Sakura- oder Yuzu-Mochi		3.50
❀	COCO COTTA Kokosmilchflan mit Passionsfrucht		8.50
❀	MANGO LASSI Joghurtdrink mit Mangopulp	2dl 3dl	6.00 7.50

MENUÄNDERUNGEN + 3.50

Wir sind zum Wohl aller Gäste bestrebt, unsere Gerichte möglichst rasch zu servieren.
Deshalb sind Menüänderungen nur bedingt möglich. Besten Dank für das Verständnis.

DEKLARATION

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler aus Oerlikon. Poulet, Rind und Schwein stammen aus der Schweiz, die Ente aus Ungarn. Das Appenzeller Kräuterlamm, den Fisch und das indische Naan beziehen wir von Bianchi. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Wolfsbarsch aus Griechenland, die Crevetten aus Vietnam. Unsere Eier kommen vom Geflügelhof Inauen aus dem Zürcher Oberland. Der Schoggikuchen wird in unserer Produktion am Friesenberg hergestellt.

Detaillierte Informationen: lilys.ch/sources.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Detaillierte Informationen sind über den QR-Code abrufbar.
Wir bieten keine Diätküche an. Daher können Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Kurzfristige Änderungen betreffend Allergendeklaration bleiben vorbehalten. Bei Fragen gibt unser Team gerne Auskunft.

alle Preisangaben in CHF, inkl. MwSt.

scharf · vegan · vegetarisch · ca. 15 - 20 Minuten