

LILY'S SPECIAL SUPPLY - WAVES OF PARADISE

Das Team vom LILY'S MAXIM lädt zu einem Food-Trip auf die Malediven ein. Entlang der Gewürzroute vereinen sich auf den Atollen im Indischen Ozean die Geschmackswelten aus Fernost und Vorderasien. Unser neuester Special Supply ist von exotischen Einflüssen inspiriert und mit regionalen Zutaten aus der Schweiz zubereitet.

APERITIF

KUKUN GIN/TONIC 17.50
Gin von der Matte-Brennerei in Bern, mazeriert mit Fläscher Safran von Adanks Biofarm, Acqua Tonica aus Mendrisio im Tessin

SMALL DISHES

 **TANGY DHALRI** 11.50
 Knusprige Linsentätzli, 3 Stück, dazu pikantes Chutney aus Kokosnuss, grünen Chilischoten und Koriander

 **HANDIKUDA BITES** 12.50
Kernser Bio-Kräuterseitlinge im knusprigen Tempurateig, 7 Stück, dazu würziges Tomatenconfit und Paradiesapfelchips

 **BOLANI ROSHI** 9.50
 Hausgemachtes Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffeln und Herbstzwiebeln, dazu Kräuter-Dip mit grünen Chilischoten und Limetten

DISHES

 **LUMINOUS CATCH** 23.50
Gemüsecurry mit Kürbis, Süsskartoffeln, Rüebl und grünen Bohnen, verfeinert mit Demeter-Lichtwurzelpulver von Ortwin Schönholzer, dazu Reis und Federkohlchips

MAS RIHA KAH 29.50
Gelbes Fischcurry mit Kabeljaufilet, gerösteten Kokosnus raspeln, frischen Curryblättern und getrockneten Chilis, dazu Reis

GOATS ON BOATS 31.50
Ragout vom Schweizer Berggitz, Safranfäden und Pistazien, dazu persischer Reis mit Berberitzen

SWEETS

 **TROPICAL DRIFT** lauwarm
Pandan-Crêpe mit Kokosnussfüllung, dazu Zitronengras-Curd

small bite	5.50
regular	9.50

SOBER DRINK CREATION

WILDWOOD HOT POT 6dl 8.50
Aufguss von leicht geräucherten Waldkardamomschoten

 scharf  vegan  vegetarisch  ca. 15 - 20 Minuten