








LILY'S SPECIAL SUPPLY - SEVEN DAYS

Das Team des LILY'S MAXIM hat sich von Arthur Hermes inspirieren lassen und die planetarische Küche weitergedacht. Jeder Wochentag ist einem Planeten gewidmet und spiegelt seine individuelle Energie wider. Im neusten Special Supply entfalten sich diese kosmischen Einflüsse in den Aromen und Farben der sorgfältig ausgewählten Zutaten.

APERITIF

DAYLIGHT SPRIZZ	non-alcoholic	7.50
Hausgemachte Essenz aus Ingwer, Kurkuma, Igel-Stachelbart von MANUfaktor und Demeter-Lichtwurzeln, Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora, Appenzeller Mineralwasser	regular	12.50

PLANETARY DISHES

 MONDAY - MOON		14.50
 Hausgemachte Reismehl-Buns aus dem Dampf, 3 Stück, gefüllt mit Schwarzwurzeln und weissen Bio-Shimeji-Pilzen aus Kerns, dazu hausgereiftes Pilzgarum		
 TUESDAY - MARS		28.50
Biángbiáng-Nudeln von Pasta Mercato, Schweizer Lammhackfleisch, Rotkabis, Rübli, rote Zwiebel-Pickles, Habichtspilzpulver, pikante Sesam-Chili-Sauce		
 WEDNESDAY - MERCURY	small	9.50
Braune Miso-Suppe, Schweizer Borlotti-Bohnenpaste von Patrick Marxer, Bio-Enoki-Pilze aus Kerns, Schmorzwiebeln	regular	20.50
THURSDAY - JUPITER		29.50
Kare Raisu, in Bier und Roggenbrand geschmorte Rindskopfbäggli, Süsskartoffeln, Shiitake, fermentierter Kampot-Pfeffer, dazu Reis		
 FRIDAY - VENUS		12.50
Pilz-Ceviche, fein gehackt, Limetten, Peperoncini, Microgreens von UMAMI, Traubenkernöl, dazu leicht gedämpfte Okra-Schoten, Bimi und Gurken		
 SATURDAY - SATURN		13.50
Crunchy Kara-age mit Bio-Austernseitlingen, 3 Stück, Rotkraut-Wasabi-Mayonnaise, dazu hausgemachtes Shichimi-Togarashi-Gewürz aus gerösteten Chilis, Flechten, Sesam, Blaumohnsamen und Seetang		
 SUNDAY - SUN		6.50
Eingelegte Papaya, dazu Sonnenblumensprossen von UMAMI		

SWEETS

 EVERYDAY TREAT		6.50
Leichtes Tiramisù, Pilz-Crumble, Zitrusgelee, kandierte Eierschwämmli		

SOBER DRINK CREATIONS

DARK NIGHT ICE TEA hybrid brew (14h)	3dl	5.00
Schwarztee aus Nepal, Orangenblüten, fermentierter Kampot-Pfeffer, leicht gesüsst mit Bio-Panela-Zucker	5dl	7.00
FIFTH ELEMENT HOT POT	6dl	8.00
Aufgegossener Igel-Stachelbart von MANUfaktor aus dem Zürcher Kreis 6		

 scharf  vegan  vegetarisch  ca. 15 - 20 Minuten