

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

 MOON		14.50
 Hausgemachte Reismehl-Buns aus dem Dampf, 3 Stück, gefüllt mit Schwarzwurzeln und weissen Bio-Shimeji-Pilzen aus Kerns, dazu hausgereiftes Pilzgarum		
 MARS		28.50
Biángbiáng-Nudeln von Pasta Mercato, Schweizer Lammhackfleisch, Rotkabis, Rüebl, rote Zwiebel-Pickles, Habichtspilzpulver, pikante Sesam-Chili-Sauce		
 MERCURY	small	9.50
Braune Miso-Suppe, Schweizer Borlotti-Bohnenpaste von Patrick Marxer, Bio-Enoki-Pilze aus Kerns, Schmorzwiebeln	regular	20.50
JUPITER		29.50
Kare Raisu, in Bier und Roggenbrand geschmorte Rindskopfbäggli, Süsskartoffeln, Shiitake, fermentierter Kampot-Pfeffer, dazu Reis		
 VENUS		12.50
Pilz-Ceviche, fein gehackt, Limetten, Peperoncini, Microgreens von UMAMI, Traubenkernöl, dazu leicht gedämpfte Okra-Schoten, Bimi und Gurken		
 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		
 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
NINETEEN NINETY-NINE HOT POT	6dl	9.00
Dongding-Oolong, teiloxidiert und gelagert, Erstpflückung 1999, Nantou, Taiwan		

 scharf  vegan  vegetarisch  ca. 15 - 20 Minuten