

LILY'S SPECIAL SUPPLY - SEEDS OF SUMMER

Das LILY'S ORIGINAL und Küchenchef Thanin gehen neue Wege. Wir stellen spannende Reis-Alternativen vor, setzen auf regionale Zutaten und inspirieren zu einer pan-asiatischen Küche von morgen.

HYDRATION

PINK SPRIZZ	non-alcoholic	7.50
Hausgemachte Essenz aus Bio-Andenmais, Waldkardamomschoten, Schinusbeeren, Lavendelblüten und Pfeffer, Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora, Appenzeller Mineralwasser	regular	12.50
AQUA SKY ICE TEA cold brew (14h)	3dl	5.00
Gushu-Chaya-Teeknospen, Waldkardamomschoten, Spirulina-Extrakt, leicht gesüsst mit Birkenzucker	5dl	7.00
GEORGIS PREMIUM 4.8%	3.3dl	7.50
Mild-fruchtiges Craftbeer, gebraut mit Schweizer Quellwasser und Teffkörnern, Nubia Brew, Appenzell		

SMALL

 THANIN'S NAM CHIM	6.50
 Hausgemachter Dip aus Belugalinsen, Sonnenblumenkernen und Shiitake, dazu Sonnenblumensprossen von EDEN GREENS und Naan	
 SZECHUAN PADRÓN	8.50
 Gebratene Pimientos, dazu japanischer Buchweizen und hausgemachtes Mala-Gewürz aus Szechuanpfeffer, Bio-Pilzpulver und getrockneten Chilis	

DISHES

 FIRE GRAINS	23.50
 Schweizer Rollgerste aus dem Feuerwok, weisse Bio-Shimeji-Pilze,  Coco-Bohnen, Kaffirlimettenblätter, Züri Ei, Krachai-Wurzel, grüne Pfefferkörner, Basilikum, Gurke, Koriander, Chili	
 SILVER LINES	33.50
Sommersalat, Shirataki-Nudeln, Rindsfilet, frischer Spinat, Rüebl, Sojasprossen, Basilikum, Minze, Schinusbeeren, dazu Dressing aus hausgereiftem Pilzgarum	
 BAN FUN GHI	19.50
 Hausgemachtes Bio-Pilz-Patty mit crunchy Panko-Panade, Schweizer Weizenbaguette, Pilz-Pâté, Gemüse-Pickles, Koriander, Minze, dazu pikante Nuoc-Cham-Sauce	
 SORGHUM DONBURI	25.50
 Lauwarme Ur-Hirse von Familie Flury aus Selzach, weisse Bio-Shimeji-Pilze, Grüngemüse, Ajitama-Ei, Gemüse-Pickles, gedämpfte Edamame, Ingwer, dazu Miso-Dressing und Sesamsamen	

SWEETS

 BASIL BASH	5.50
 Pudding aus Bio-Samen des griechischen Basilikums und Schweizer Bio-Hafermilch, Basilikum, Minze, dazu hausgemachte Konfi aus Kiwi, Gurke und Stangensellerie	

