

LILY'S SINCE 1999

HOMEMADE COLD TEAS & INFUSIONS

MACERATION hybrid brew (14h)	3dl	4.80
Weisstee aus Nepal, spanischer Safran, ungesüsst	5dl	6.80
PINK DRAGON cold brew (14h)	3dl	4.80
Jasmintee aus Nepal, Drachenfrucht, leicht gesüsst	5dl	6.80
BLOOD MOON	3dl	4.80
Frische Pfefferminze, Hibiskusblüten, Aroniasaft, mittelsüß	5dl	6.80
TONCA THAI	3dl	4.80
Bio-Schwarztee, Zitronensaft, Rooibos, Tonkabohnen, süß	5dl	6.80

HOMEMADE LEMONADES

PEPPERMINTA	3dl	4.80
Nepal-Timurpfeffer, Bergminze, Hibiskusblüten, Mineralwasser	5dl	6.80
YUZU GINGER	3dl	4.80
Yuzusaft, Ingwer, Limette, Mineralwasser	5dl	6.80
BOTANICAL BANG	3dl	4.80
Bio-Kaffeekirschen, Tee aus Nepal, Yerba-Mate, Mineralwasser	5dl	6.80
SUBMARINE	3dl	4.80
Spirulina, Salbei, Thymian, Mineralwasser	5dl	6.80

WATER & SOFT DRINKS

APPENZELLER MINERALWASSER	3,3dl	4.50
Mit wenig oder ohne Kohlensäure	5dl	6.00
CHRÜSELER pro specie rara	3,3dl	6.50
Bio-Schorle aus Äpfeln von Hochstamm- bäumen der Unteren Wanne Liestal		
VIVI KOLA	3,3dl	5.00
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.00

HOMEMADE LASSIS

SÜSS	2dl	5.00
	3dl	6.50
MANGO	2dl	6.00
	3dl	7.50

COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE	4.50
Monsooned Malabar, Kaffeebohnen aus Indien	

APERITIFS

PEPPERMINTA SPRIZZ Prosecco mit Pepperminta-Extrakt	9.50
NORDÉS TONIC Mit Salicornia	15.50
THAI MOJITO Mit frischer Passionsfrucht	13.50

CIDER

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

WINES

SCHAUMWEIN

PROSECCO DOC BRUT demeter 11% Fidora, Veneto	1dl 8.50 7,5dl 55.00
---	-------------------------

WEISS

LE BLANC demeter 12% KLUS 177, Aesch	1dl 8.50 7,5dl 55.00
---	-------------------------

RIESLING REISBERG bio 12% Zahel, Wien	1dl 8.00 7,5dl 53.00
--	-------------------------

GEWÜRZTRAMINER 13% Louis Sipp, Elsass	1dl 7.50 7,5dl 49.00
--	-------------------------

ETTO CHARDONNAY bio 13.7% Sanel Valley, Kalifornien	1dl 8.00 7,5dl 53.00
--	-------------------------

ROSÉ

LE ROSÉ demeter 13.5% KLUS 177, Aesch	1dl 8.00 7,5dl 53.00
--	-------------------------

ROT

LE ROUGE demeter 12.9% KLUS 177, Aesch	1dl 8.50 7,5dl 55.00
---	-------------------------

MENCIA 13.5% Bodegas Madai, Bierzo	1dl 7.50 7,5dl 49.00
---------------------------------------	-------------------------

ALMAGIA ungeschwefelt demeter 13% Nero di Troia, Montepulciano, Apulien	1dl 8.50 7,5dl 55.00
--	-------------------------

SAKE & UMESHU

kalt serviert

NOUVELLE 15.5% Junmai Ginjô, Kyoto	1dl 9.50
---------------------------------------	----------

UMESHU OHAKO 18% Japanischer Pflaumenwein auf Eis	1dl 9.00
--	----------

BEERS ON TAP

UELI REVERENZ SPEZIAL 5.2% Helles Kellerbier, naturtrüb, unfiltriert, Brauerei Fischerstube, Basel	3dl 5.00 5dl 8.00
--	----------------------

UELI ROBUR 4.8% Dunkles und naturtrübes Bier, Brauerei Fischerstube, Basel	3dl 5.50 5dl 8.50
--	----------------------

LILY'S GINGER BEER 5.2% Brauerei Fischerstube, Basel	3dl 6.50 5dl 8.50
---	----------------------

CRAFT BEERS

LILY'S BREW 5.3% White-Earl-Lager, Brauerei Oertikon, Zürich	3,3dl 7.50
---	------------

UELI OLD SCHOOL HOPS 5.6% Cold IPA, Brauerei Fischerstube, Basel	3,3dl 6.50
---	------------

UNSER BIER BLOND 5% Unfiltriertes Bio-Lager, Unser Bier, Basel	3,3dl 6.50
---	------------

UNSER BIER WEIZEN 5% Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel	5dl 8.50
---	----------

VRENELISGÄRTLI 4.7% Witbier, Brauerei Adler, Schwanden	2,9dl 7.50
---	------------

MOUNTAIN PALE ALE 5.3% Simmentaler Braumanufaktur, Lenk	3,3dl 8.00
--	------------

MANGO MOUNTAIN WHEAT ALE 5.5% Simmentaler Braumanufaktur, Lenk	3,3dl 8.50
---	------------

BERGWEIFEN 5.8% Simmentaler Braumanufaktur, Lenk	3,3dl 7.50
---	------------

LOG-OUT & LIVE 5% American Pale Ale, White Frontier, Martigny	3,3dl 8.50
--	------------

DELOREAN 4.5% New England IPA, Docteur Gab's, Puidoux	3,3dl 8.50
--	------------

COLLABORATION NEIPA 5.6% New England IPA, Kitchen Brew, Allschwil	3,3dl 8.50
--	------------

PLACEBO 0.5% India Pale Ale, Docteur Gab's, Puidoux	3,3dl 7.50
--	------------

KIRIN FREE alkoholfrei 0.0% Klares Gerstenbier, Kirin Brauerei, Bayern	3,3dl 6.50
---	------------

ASIAN BEERS

SINGHA Thailand 5%	3,3dl 6.50
--------------------	------------

TIGER Singapur 5%	3,3dl 6.50
-------------------	------------

ASAHI Japan 5%	3,3dl 6.50
----------------	------------

SMALL DISHES

🌿	EDAMAME Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt-Flakes	8.50
🌿	KIMCHI Chinakohl, Rüebl, Ingwer und Chili, fermentiert	5.50
🌿	SPRINGROLLS Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	15.50
🌿	SAMOSA Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip	16.00
🌿	CRISPY MYCO BITES Kerner Bio-Kräuterseitlinge im knusprigen Tempurateig, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	13.50
🌿	MEI CHAI GAI Crunchy gebackene Bio-Nuggets von Luya aus Bern, 7 Stück, Love-Maker-Mayonnaise	16.50
🕒	DUMPLINGS Teigtaschen aus dem Dampf, 4 Stück, Ingwer-Essig-Sesam-Dip	9.50
🌿	- Mokpo Shao Mai mit Gemüse und Pilzen	
🌿	- Busan Tofu Gyoza mit Kabis	
🌿	- Gimpo Half Moons mit Kimchi	
🌿	- Seoul BBQ Gyoza mit Gemüse	
🕒	DUMPLING COMBINATION Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich	18.50
🌿	LILY'S STARTER SET VEGGIE Springrolls, 3 Stück, Samosas, 3 Stück, crispy Myco Bites, 5 Stück, keine Änderungen möglich	19.50
	SATAY Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish	16.50
	CRISPY SHRIMPS Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip	19.50
	PORK BELLY Knuspriger Schweinebauch von Thomas Volkert aus Niederglatt	11.50
	LILY'S STARTER SET CLASSIC Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50





🌶️ scharf

🌿 vegan









🌿 vegetarisch

🕒 ca. 15 - 20 Minuten

SALADS

 THE RAW	Gurken, Rettich, Rüebl, Microgreens von UMAMI, Crisps, Wasabi-Miso-Dressing	11.50
 SOM TAM	Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rüebl, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing	16.50
 - mit crispy Myco Bites	+ 5.50	
 BO LUC LAC	Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl	27.50


SOUPS

 MISO SOUP	Misosuppe, Seiden-Tofu, Wakame-Algen	8.00
 THAI VEGI SOUP	Gemüsebrühe mit geräuchertem Bio-Tofu, Glasnudeln, Mini-Mais, Chinakohl, Thai-Sellerie, Rüebl, Wakame-Algen, Salicornia, Koriander	19.50
 OKARA TOM KHA	Kokosmilchsuppe mit Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Kräuterseitlinge, Shiitake, Snow Fungus, Bio-Chunks von Luya aus Bern, getrocknete Chilis, dazu crispy Soja-Pops	9.50 22.00
  TOM YAM HED	Scharfsaure Suppe, Snow Fungus, Kräuterseitlinge, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	21.50
 UMI RAMEN	Kombu-Dashi-Suppe, Ramen-Nudeln, marinierte Bambussprossen, Babyspinat, Ajitama-Ei, getrocknete Algenstreifen, Sojasprossen	23.50
 PHO BO	Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reismudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Minze und Koriander	25.00
TOM KHA GAI	Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter	10.50 22.50
 TOM YAM GAI	Scharfsaure Suppe, Poulet, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili	22.00

 scharf

 vegan









 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

WOK & GRILL

 	TON-KATSUYA Crunchy Bio-Schnitzel von Luya aus Bern, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	24.50
 	FIRE PEA BAI KRAPAO Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei	25.50
	PAD TAU HOO Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce	21.50
	VEGGIE FRIED RICE Gebratener Reis, Basler Ei, Tomaten, Grüngemüse, Frühlingszwiebeln, Rüebl	21.50
	BUTA TONKATSU Säuli-Schnitzel von Thomas Volkert aus Niederglatt, gebacken in Panko-Panade, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf	27.50
	ORANGE DUCK Knusprige Entenbrust, Orangenfilets, Chili	27.50
	CHICKEN CASHEW NUTS Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis	24.50
	BAI KRAPAO Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei	27.50
	CHICKEN FRIED RICE Gebratener Reis, Poulet, Basler Ei, Tomaten, Grüngemüse, Frühlingszwiebeln, Rüebl	23.00


CURRIES

	DAAL Würziges Linsencurry, 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
 	GREEN THAI OKARA CURRY Grünes Curry, Bio-Chunks von Luya aus Bern, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	24.00
 	GREEN THAI VEGGIE CURRY Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	23.00
	RED THAI TOFU CURRY Rotes Curry, Bio-Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	26.00
	YELLOW THAI CURRY Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum	23.00


 scharf

 vegan






 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

CURRIES

	CHICKEN TIKKA MASALA In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis	26.50
	TAMIL CHICKEN CURRY Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu Naan und Reis	24.50
	LAMB CURRY Pakistanisches Curry mit Bio-Lamm, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	31.50
	MASSAMAN CURRY In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	28.00
	GREEN THAI CURRY Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	24.00
	RED THAI CURRY Rotes Curry, Schenkelfleisch vom Rheintaler Bio-Bruderhahn, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum	29.00


NOODLES

	PAD THAI VEGGIE Gebratene Reismudeln, Bio-Tofu, Marktgemüse, Basler Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	22.50
	YAKI SOBA Gebratene japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Shiitake, Basler Ei, Sojasauce, Nori, Ingwer	22.50
	 SPICY GANDUM Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Grüngemüse, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Basler Ei, Kohlchips	24.50
	CHIANG MAI NOODLES Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Tagliatelle von Pasta Mercato, Sojasprossen, Bohnen, Chinakohl, getrocknete Chilis, crispy Noodles	27.00
	PAD THAI GAI Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Basler Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	23.50
	PAD SI YU Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Grüngemüse, Knoblauch, Basler Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	27.50
	SPICY UDON Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Mini-Mais, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Basler Ei, Bonito-Flakes	26.50





 scharf

 vegan






 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

FISH

-   **SEA BASS** 28.50
Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengrassud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce
-  **SALMON TERIYAKI** 26.50
Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat
-  **PLA LAD PRIK** 28.50
Ganzer frittierter Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen, Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum

SIDE DISHES

-  **NAAN** 3.50
-  **PERFUME RICE** 3.50
-  **MINI DAAL** 5.00
-  **PAPADAM** 2.50
-  **DIPS (Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke)** 2.00

-  **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 Metzgereien aus dem Baselbiet. Poulet, Rind, Schwein und Lamm stammen aus der Schweiz, die Entenbrust aus Ungarn. Das Schenkelfleisch vom Schweizer Bruderhahn und den Fisch beziehen wir vom Familienbetrieb Bianchi. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Wolfsbarsch aus Griechenland, die Crevetten aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Unsere Eier kommen aus der Region Baselland.
Detaillierte Informationen: lilys.ch/sources.



ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone ein, um detaillierte Informationen zu erhalten.

alle Preisangaben in CHF, inkl. MwSt.