

**LILY'S SINCE 1999**

## HOMEMADE COLD TEAS & INFUSIONS

|   |     |      |
|---|-----|------|
| AQUA SKY cold brew (14h)                                      | 3dl | 4.80 |
| Weissteeknospen, Grüntee, Waldkardamom, Spirulina, 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, mittelsüsst | 5dl | 6.80 |
| TONCA THAI  | 3dl | 4.80 |
| Bio-Schwarztee, Zitronensaft, Rooibos, Tonkabohnen, süsst     | 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-<br>bäumen der Unteren Wanne Liestal |       |      |
| VIVI KOLA   | 3,3dl | 5.50 |
| VIVI KOLA ZÉRO  | 3,3dl | 5.50 |

## COFFEE

|  |      |
|--|------|
| ESPRESSO / KAFFEE  | 4.50 |
| Arabica-Mischung von der Basler Kaffeerösterei<br>La Columbiana, Bio-Kaffeebohnen aus Brasilien,<br>Papua-Neuguinea und Peru |      |

## APERITIFS

LILY'S SPRIZZ SUPPLY 11.50  
Hausgemachte Essenz, aufgespritzt mit  
Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora  
und Appenzeller Mineralwasser

- PEPPERMINTA  
- YUZU GINGER  
- BOTANICAL BANG  
- SUBMARINE

LAGINORI TONIC 15.50  
Limitierter Zürich Dry Gin,  
Acqua Tonica aus Mendrisio

THAI MOJITO 13.50  
Frische Passionsfrucht, Pfefferminze,  
Limette, weisser Rum, Appenzeller  
Mineralwasser

## CIDER

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

## WINES

### SCHAUMWEIN

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

### WEISS

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

RIESLING REISBERG demeter 12% 1dl 8.50  
Zahel, Wien 7,5dl 55.00

GEWÜRZTRAMINER STOASS 13% 1dl 8.00  
Pfitscher, Südtirol 7,5dl 53.00

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

### ROSÉ

LE ROSÉ demeter 13.5% 1dl 8.50  
KLUS 177, Aesch 7,5dl 55.00

### ROT

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

EL TIEMPO QUE NOS UNE bio 14% 1dl 8.00  
Bodega Cerrón, Jumilla, Murcia 7,5dl 53.00

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

## BEERS ON TAP

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

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

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

## CRAFT BEERS

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

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

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

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

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

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

BERGWEIFZEN 5.8% 3,3dl 7.50  
Simmentaler Braumanufaktur, Lenk

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

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

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

PAUSE 0.5% 3,3dl 6.50  
Lager, Turbinenbräu, Zürich

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

## ASIAN BEERS

SINGHA 5% 3,3dl 6.50  
Boon Rawd Brewery, Thailand

TIGER 5% 3,3dl 6.50  
Asia Pacific Brewery, Vietnam

ASAHI 5% 3,3dl 6.50  
Asahi Breweries, Ltd., Italien









## SMALL DISHES

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 🌿 | EDAMAME<br>Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt-Flakes  | 8.50  |
| 🌿 | KIMCHI<br>Chinakohl, Rübli, Ingwer und Chili, fermentiert   | 5.50  |
| 🌸 | SPRINGROLLS<br>Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip                    | 15.50 |
| 🌸 | SAMOSAS<br>Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip   | 16.00 |
| 🌿 | CRISPY MYCO BITES<br>Kerner Bio-Kräuterseitlinge im knusprigen Tempurateig, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip                    | 13.50 |
| 🕒 | DUMPLINGS<br>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<br>Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich   | 18.50 |
| 🌸 | LILY'S STARTER SET VEGGIE<br>Springrolls, 3 Stück, Samosas, 3 Stück, crispy Myco Bites, 5 Stück, keine Änderungen möglich                                     | 19.50 |
|   | SATAY<br>Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish | 16.50 |
|   | CRISPY SHRIMPS<br>Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip  | 19.50 |
|   | PORK BELLY<br>Knuspriger Schweinebauch von Thomas Volkert aus Niederglatt, süsse Sojasauce  | 11.50 |
|   | LILY'S STARTER SET CLASSIC<br>Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich   | 19.50 |





## SALADS

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 🌿 | THE RAW<br>Gurken, Rettich, Rübli, Microgreens, Crisps, Wasabi-Kirschen-Dressing  | 11.50 |
| 🌿 | SOM TAM<br>Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rübli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing   | 16.50 |
| 🌿 | - mit crispy Myco Bites + 5.50  |       |
| 🍴 | BO LUC LAC<br>Rindsfilet, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl | 27.50 |

## SOUPS

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|    | <b>MISO SOUP</b><br>Misosuppe mit dunkler Miso aus Borlottibohnen von Patrick Marxer, Seiden-Tofu, Wakame-Algen  | 8.50        |
|    | <b>THAI VEGI SOUP</b><br>Gemüsebrühe, geräucherter Bio-Tofu, Glasnudeln, schweizer Pilze, Chinakohl, Stangensellerie, Rüebl, Wakame-Algen, Salicornia, Koriander           | 19.50       |
|    | <b>OKARA TOM KHA</b><br>Kokosmilchsuppe, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, schweizer Pilze, Shiitake, Bio-Okara von Luya, getrocknete Chilis, crispy Soja-Pops | 9.50 23.00  |
|   | <b>TOM YAM HED</b><br>Scharfsaure Suppe, schweizer Pilze, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili                            | 21.50       |
|    | <b>UMI RAMEN</b><br>Kombu-Dashi-Suppe, Ramen-Nudeln, marinierte Bambussprossen, Babyspinat, Ajitama-Ei, getrocknete Algenstreifen, Sojasprossen                            | 23.50       |
|    | <b>PHO BO</b><br>Rindsbrühe, Rindscarpaccio, Reisnudeln, Chinakohl, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Minze und Koriander  | 25.00       |
|   | <b>TOM KHA GAI</b><br>Kokosmilchsuppe, Poulet, Shiitake, Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter  | 10.50 23.50 |
|   | <b>TOM YAM GAI</b><br>Scharfsaure Suppe, Poulet, Shiitake, Tomaten, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Zwiebeln, Koriander und Chili                                     | 22.50       |


## FISH

|   |  |       |
|---|--|-------|
|   | <b>SEA BASS</b><br>Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengrassud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce  | 29.50 |
|    | <b>SALMON TERIYAKI</b><br>Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat, Papaya-Ingwer-Pickles             | 27.50 |
|    | <b>PLA LAD PRIK</b><br>Ganzer, frittierter Wolfsbarsch, mariniert mit Curry-Paste, Bohnen, Thai-Auberginen, Chili, grüne Pfefferkörner, Thai-Basilikum | 29.50 |








 scharf

 vegan






 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## WOK & GRILL

|   |  |       |
|---|--|-------|
|  | <b>TON-KATSUYA</b><br>Hausgemachtes Bio-Pilzpatty in Pankoflakes, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf   | 25.50 |
|  |  <b>FIRE PEA BAI KRPAO</b><br>Im Feuerwok gebratene Pulled Peas von Planted, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei | 25.50 |
|  | <b>PAD TAU HOO</b><br>Marktgemüse aus dem Feuerwok, Bio-Räuchertofu, Shiitake-Sauce  | 21.50 |
|  | <b>VEGGIE FRIED RICE</b><br>Gebratener Reis, Regio Ei, Tomaten, Grüngemüse, Frühlingzwiebeln, Rüebl  | 21.50 |
|   | <b>BUTA TONKATSU</b><br>Säuli-Schnitzel von Thomas Volkert aus Niederglatt, in Pankoflakes, Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken, Bulldog-Sauce, Meerrettichsenf                                       | 27.50 |
|   | <b>ORANGE DUCK</b><br>Knusprige Ente, Orangenfilets, Pak Choi, Chili   | 27.50 |
|  | <b>CHICKEN CASHEW NUTS</b><br>Gebratenes Poulet, geröstete Cashew-Nüsse, Peperoni, Zwiebeln, getrocknete Chilis  | 25.00 |
|  | <b>BAI KRPAO</b><br>Gebratenes Rindfleisch, Thai-Basilikum, Bohnen, Blumenkohl, Zwiebeln, Chili, Spiegelei   | 27.50 |
|   | <b>CHICKEN FRIED RICE</b><br>Gebratener Reis, Poulet, Regio Ei, Tomaten, Grüngemüse, Frühlingzwiebeln, Rüebl   | 24.00 |

## NOODLES

|   |   |       |
|---|---|-------|
|  | <b>PAD THAI VEGGIE</b><br>Gebratene Reismudeln, Bio-Tofu, Marktgemüse, Regio Ei, Frühlingzwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen  | 22.50 |
|  | <b>YAKI SOBA</b><br>Gebratene, japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Shiitake, Regio Ei, Sojasauce, Nori, Papaya-Ingwer-Pickles   | 22.50 |
|  |  <b>SPICY GANDUM</b><br>Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Grüngemüse, Kōji-Rüebl, Shiitake, Frühlingzwiebeln, Regio Ei, Kohlchips | 24.50 |
|   | <b>CHIANG MAI NOODLES</b><br>Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Weizennudeln, Sojasprossen, Bohnen, Papaya-Ingwer-Pickles, getrocknete Chilis, crispy Noodles   | 28.00 |
|   | <b>PAD THAI GAI</b><br>Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Regio Ei, Frühlingzwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen  | 24.50 |
|   | <b>PAD SI YU</b><br>Gebratene Reismudeln, Rindfleisch, Grüngemüse, Knoblauch, Regio Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen  | 27.50 |
|  | <b>SPICY UDON</b><br>Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Kōji-Rüebl, Shiitake, Frühlingzwiebeln, Regio Ei, Bonito-Flakes   | 27.00 |

## CURRIES

|      |  |       |
|------|--|-------|
| 🌿    | DAAL   | 19.50 |
|      | Würziges Curry, Kichererbsen, Linsen, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis   |       |
| 🌿    | PANJI POP  | 24.50 |
|      | Tamilisches Gemüsecurry, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Blumenkohl, Bohnen, Rettich, Kokosmilch, Curryblätter, dazu Daal, Reis, Papadam und crispy Soja-Pops |       |
| 🍽️ 🌿 | GREEN THAI OKARA CURRY   | 24.50 |
|      | Grünes Curry, Bio-Okara von Luya, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum   |       |
| 🍽️ 🌿 | GREEN THAI VEGGIE CURRY  | 23.50 |
|      | Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum  |       |
| 🌿    | RED THAI TOFU CURRY  | 26.50 |
|      | Rotes Curry, Bio-Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum  |       |
| 🌿    | YELLOW THAI CURRY  | 23.50 |
|      | Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum  |       |
|      | CHICKEN TIKKA MASALA   | 27.50 |
|      | In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu indisches Naan und Reis   |       |
|      | TAMIL CHICKEN CURRY  | 25.50 |
|      | Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu indisches Naan und Reis  |       |
|      | LAMB CURRY   | 31.50 |
|      | Pakistanisches Curry vom Appenzeller Kräuterlamm, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis   |       |
|      | MASSAMAN CURRY   | 28.50 |
|      | In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish   |       |
| 🍽️   | GREEN THAI CURRY   | 25.00 |
|      | Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum   |       |
|      | RED THAI CURRY   | 29.50 |
|      | Rotes Curry, Schenkelfleisch vom Alpstein Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum   |       |

## SIDE DISHES

|   |   |      |
|---|---|------|
| 🌿 | INDISCHES 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 |

## SWEETS

|   |  |                      |
|---|--|----------------------|
| ☼ | LILY'S SCHOGGIKUCHEN<br>Der Klassiker seit 1999 hausgemacht am Friesenberg<br>- mit Glacé nach Wahl +2.50                      | 7.50                 |
| ☼ | GLACÉ<br>Hergestellt von KALTE LUST in Olten<br>- Vegane Sorbets von Kalte Lust: Mango, Schoggi<br>- Crèmeeis: Vanille, Matcha | 5.50                 |
| ☼ | FROSTY LITTLE THING<br>Erfrischendes Sakura- oder Yuzu-Mochi   | 3.50                 |
| 🌿 | COCO COTTA<br>Kokosmilchflan mit Passionsfrucht  | 8.50                 |
| ☼ | MANGO LASSI<br>Joghurtdrink mit Mangopulp  | 2dl 6.00<br>3dl 7.50 |

## 🕒 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 stammen aus der Schweiz, die Ente aus Ungarn. Das Alpstein Poulet, das Appenzeller Kräuterlamm, das indische Naan 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. Der Schoggikuchen wird in unserer Produktion am Friesenberg hergestellt.

Detaillierte Informationen: [lilys.ch/sources](http://lilys.ch/sources).

## ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN



Detaillierte Informationen sind über den QR-Code abrufbar.

Wir bieten keine Diätküche an. Daher können Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Kurzfristige Änderungen betreffend Allergendeclaration bleiben vorbehalten. Bei Fragen gibt unser Team gerne Auskunft.

alle Preisangaben in CHF, inkl. MwSt.

🌶️ scharf

🌿 vegan

☼ vegetarisch

🕒 ca. 15 - 20 Minuten