

**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
Jasmin Tee 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, Pfefferminze, 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	5.50
VIVI KOLA ZÉRO	3,3dl	5.50

## COFFEE

ESPRESSO / KAFFEE	4.50
Arabica Monsooned Malabar und Robusta, Bio-Kaffeebohnen aus Indien	

## 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

CROS DES CALADES bio 13.5% 1dl 8.00  
GrosPierre, Süd-Rhône, Syrah Vdf 7,5dl 53.00

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

## BEERS ON TAP

SPRINT 5,2% 3dl 5.00  
Turbinenbräu, Zürich 5dl 8.00

REKORD 5,2% 3dl 5.50  
Turbinenbräu, Zürich 5dl 8.50

LILY'S GINGER BEER 5,2% 3dl 6.50  
Turbinenbräu, Zürich 5dl 8.50

## CRAFT BEERS

LILY'S BREW 5,3% 3,3dl 7.50  
White-Earl-Lager, Brauerei Oerlikon, Zürich

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

BERGWEIFEN 5,8% 3,3dl 7.50  
Simmentaler Braumanufaktur, Lenk

DELOREAN 4,5% 3,3dl 8.50  
New England IPA, Docteur Gab's, Puidoux

OERLIK-IPA 6% 3,3dl 8.50  
India Pale Ale, Brauerei Oerlikon, Zürich

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

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

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

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

COBRA 5% 3,3dl 6.50  
Molson Coors Brewing Company, UK

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









## SMALL DISHES

🌿	EDAMAME Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt-Flakes	8.50
🌿	KIMCHI Chinakohl, Rübli, 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
🌸	SAMOSAS 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
🕒	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, süsse Sojasauce	11.50
	LILY'S STARTER SET CLASSIC Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich	19.50




## SALADS

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


## SOUPS

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


## FISH

 	<b>SEA BASS</b> Ganzer Wolfsbarsch im Zitronengrassud, Koriander-Chili-Knoblauch-Sauce	29.50
	<b>SALMON TERIYAKI</b> Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner, Rettich-Sojasprossen-Salat, Papaya-Ingwer-Pickles	27.50

 scharf

 vegan






 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten







## WOK & GRILL

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


## NOODLES

	<b>PAD THAI VEGGIE</b> Gebratene Reismudeln, Bio-Tofu, Marktgemüse, Regio Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	22.50
	<b>YAKI SOBA</b> Gebratene, japanische Weizennudeln, Marktgemüse, Shiitake, Regio Ei, Sojasauce, Nori, Papaya-Ingwer-Pickles	22.50
	 <b>SPICY GANDUM</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Kabis, Grüngemüse, Köji-Rüebl, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Regio Ei, Kohlchips	24.50
	<b>CHIANG MAI NOODLES</b> Lauwarmes Gericht mit rot-gelbem Poulet-Curry, Weizennudeln, Sojasprossen, Bohnen, Papaya-Ingwer-Pickles, getrocknete Chilis, crispy Noodles	28.00
	<b>PAD THAI GAI</b> Gebratene Reismudeln, Poulet, Bio-Tofu, Regio Ei, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Tamarindensauce, Sojasprossen	24.50
	<b>PAD SI YU</b> Gebratene Reismudeln, Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Grüngemüse, Knoblauch, Regio Ei, schwarze Sojasauce, Sojasprossen	27.50
	<b>SPICY UDON</b> Im Wok gebratene Udon-Nudeln, Poulet, Kabis, Köji-Rüebl, Shiitake, Frühlingszwiebeln, 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	
 YELLOW THAI CURRY	23.50
Gelbes Curry, Kokosmilch, Thai-Basilikum	
- mit Marktgemüse	
- mit Bio-Tofu +1.50	
- mit Poulet +2.50	
  GREEN THAI CURRY	23.50
Grünes Curry, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum	
- mit Marktgemüse	
- mit Bio-Tofu +1.50	
- mit Poulet +2.50	
 RED THAI CURRY	23.50
Rotes Curry, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum, Chili	
- mit Marktgemüse	
- mit Bio-Tofu +1.50	
- mit Poulet +2.50	
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 Kräuterrindfleisch, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis	
MASSAMAN CURRY	28.50
In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish	

## SIDE DISHES

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

## SWEETS

✿	LILY'S SCHOGGIKUCHEN Der Klassiker seit 1999 hausgemacht am Friesenberg - mit Glacé nach Wahl +2.50	7.50
✿	GLACÉ Hergestellt von KALTE LUST in Olten - Vegane Sorbets von Kalte Lust: Mango, Schoggi - Crèmeeis: Vanille, Matcha	5.50
✿	FROSTY LITTLE THING Erfrischendes Sakura- oder Yuzu-Mochi	3.50
🌿	COCO COTTA Kokosmilchflan mit Passionsfrucht	8.50
✿	MANGO LASSI Joghurtdrink mit Mangopulp	2dl 6.00 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 der Metzgerei Ziegler aus Oerlikon. Poulet, Rind und Schwein stammen aus der Schweiz, die Ente aus Ungarn. Das Appenzeller Kräuterlamm, den Fisch und das indische Naan beziehen wir von Bianchi. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Wolfsbarsch aus Griechenland, die Crevetten aus Vietnam, jeweils aus nachhaltigen Aquakulturen. Unsere Eier kommen vom Geflügelhof Inauen aus dem Zürcher Oberland. Der Schoggikuchen wird in unserer Produktion am Friesenberg hergestellt. Detaillierte Informationen: [lilys.ch/sources](https://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