




LILY'S SPECIAL SUPPLY - ARCHIVE 99

Seit 1999 befinden wir uns in einem stetigen Prozess des Erschaffens, der Veränderung und des Austausches. Im schnellen Wandel der Zeit bleibt es wichtig, sichtbar zu machen, was wir gemeinsam geschaffen haben. Mit dem Maxim Team holen wir unsere Schätze aus dem Archiv und setzen sie neu zusammen - ohne dabei ihren ursprünglichen Charakter zu verlieren.


HYDRATES

LEMONGRASS ICE TEA hybrid brew	3dl	5.00
Hausgemachter Ice Tea aus Zitronengras und jungen Weissteekeospen, mit Birkenzucker leicht gesüsst	5dl	7.00
GOCHÁ KOMBUCHA X LILY'S <0.5% LILY'S Kombucha Summer Editon #2 Jasmin, Ginkgo, Sencha	3.3dl	7.50
GOCHÁ KOMBUCHA ORIGINAL <0.5% Rohes Kombucha aus Schwarz- und Grüntee	3.3dl	7.50
THAI RUM KOLA 40% Sang Som Special Thai Rum mit Vivi Kola	4cl	13.50

ARCHIVED FOOD

 BACK TO THE FUTURE 2027 Hausgemachte Rengginang Reiscrunchies, 5 Stück, dazu Leinsamendip mit ZOA Kulturen fermentiert, Nori und Microgreens		6.50
LAAB PED 2005 Entensalat mit Gewürzwegerich, geröstetem Reis, rote Zwiebeln und Zitronensaft, Zürisee Fischsauce aus Wetzikon, Zitronengras, Galanga, Minze und getrocknete Chili, dazu handgerollte knusprige Rice Rolls		23.50
 SEITAN SILVER LINES 2025 Salatbowl mit Shirataki-Nudeln, Bio-Seitan von der Tofurei Engel, frischer Spinat, Rübli, Chili, Sojasprossen, Basilikum, Minze, rosa Pfeffer, dazu pikantes Dressing aus hausgereiftem Pilzgarum		24.50
CHICKEN NEST 2016 Gebratenes Schenkelfleisch vom Alpstein Poulet in Zitronengrasmarinade dazu Papayasalat, Tomaten, Langbohnen, Rübli, Chili, Erdnüsse und Chickenskin Crackling		26.50
 FIRE BEEF 2014 Scharfes Rindsgeschnetzeltes aus dem Feuerwok, gereifte Ssamjang Chili Marinade, Grüngemüse, Sesamöl, dazu mit ZOA Kulturen fermentierter Spitzkohl-Kimchi und Reis		29.50

SWEETS

 LILY'S x PUCI'S R-ICE CREAM 2026 Veganes Glace mit Mango, Kokosnuss und fermentierter Reis, hergestellt im PUCI'S Stauffacher		4.50
--	--	------

 scharf  vegan