

**LILY'S SINCE 1999**

## HOMEMADE ICED TEAS

|  |     |      |
|--|-----|------|
| PINK DRAGON cold brew (14h)  | 3dl | 4.80 |
| Jasmintee aus Nepal, Drachenfrucht,<br>leicht gesüsst                                  | 5dl | 6.80 |
| SUNSHINE cold brew (14h)   | 3dl | 4.80 |
| Getrocknete Zitronen, Weisstee knospen,<br>Orangenblüten, Birkenzucker, leicht gesüsst | 5dl | 6.80 |
| BLOOD MOON   | 3dl | 4.80 |
| Frische Pfefferminze, Hibiskusblüten,<br>Aroniasaft, mittelsüß                         | 5dl | 6.80 |
| TONCA THAI   | 3dl | 4.80 |
| Bio-Schwarztee, Zitronensaft, Rooibos,<br>Tonkabohnen, süß                             | 5dl | 6.80 |

## HOMEMADE LEMONADES

|   |     |      |
|---|-----|------|
| PEPPERMINTA   | 3dl | 4.80 |
| Nepal-Timurpfeffer, Bergminze,<br>Hibiskusblüten, Mineralwasser | 5dl | 6.80 |
| YUZU GINGER   | 3dl | 4.80 |
| Yuzusaft, Ingwer, Limette,<br>Mineralwasser                     | 5dl | 6.80 |
| BOTANICAL BANG  | 3dl | 4.80 |
| Bio-Kaffeekirschen, Tee aus Nepal,<br>Yerba-Mate, Mineralwasser | 5dl | 6.80 |
| SUBMARINE   | 3dl | 4.80 |
| Spirulina, Salbei, Thymian,<br>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 | 5.00 |
| 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 |
| Arabica Monsooned Malabar und Robusta,<br>Bio-Kaffeebohnen aus Indien |      |

## APERITIFS

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

## CIDER

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

## WINES

### SCHAUMWEIN

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

### WEISS

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

|  |                         |
|--|-------------------------|
| RIESLING REISBERG bio 12%<br>Zahel, Wien | 1dl 8.00<br>7,5dl 53.00 |
|--|-------------------------|

|  |                         |
|--|-------------------------|
| GEWÜRZTRAMINER 13%<br>Louis Sipp, Elsass | 1dl 7.50<br>7,5dl 49.00 |
|--|-------------------------|

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

### ROSÉ

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

### ROT

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

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| MENCIA 13.5%<br>Bodegas Madai, Bierzo | 1dl 7.50<br>7,5dl 49.00 |
|---------------------------------------|-------------------------|

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

## SAKE & UMESHU

kalt serviert

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| NOUVELLE 15.5%<br>Junmai Ginjô, Kyoto | 1dl 9.50 |
|---------------------------------------|----------|

|  |          |
|--|----------|
| UMESHU OHAKO 18%<br>Japanischer Pflaumenwein auf Eis | 1dl 9.00 |
|--|----------|

## BEERS ON TAP

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| SPRINT 5.2%<br>Turbinenbräu, Zürich | 3dl 5.00<br>5dl 8.00 |
|-------------------------------------|----------------------|

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| REKORD 5.2%<br>Turbinenbräu, Zürich | 3dl 5.50<br>5dl 8.50 |
|-------------------------------------|----------------------|

|   |                      |
|---|----------------------|
| LILY'S GINGER BEER 5.2%<br>Turbinenbräu, Zürich | 3dl 6.50<br>5dl 8.50 |
|---|----------------------|

## CRAFT BEERS

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

|   |          |
|---|----------|
| UNSER BIER WEIZEN 5%<br>Unfiltriertes Bio-Weizen, Unser Bier, Basel | 5dl 8.50 |
|---|----------|

|   |            |
|---|------------|
| VRENELISGÄRTLI 4.7%<br>Witbier, Brauerei Adler, Schwanden | 2,9dl 7.50 |
|---|------------|

|  |            |
|--|------------|
| MOUNTAIN PALE ALE 5.3%<br>Simmentaler Braumanufaktur, Lenk | 3,3dl 8.00 |
|--|------------|

|   |            |
|---|------------|
| MANGO MOUNTAIN WHEAT ALE 5.5%<br>Simmentaler Braumanufaktur, Lenk | 3,3dl 8.50 |
|---|------------|

|   |            |
|---|------------|
| BERGWEIFEN 5.8%<br>Simmentaler Braumanufaktur, Lenk | 3,3dl 7.50 |
|---|------------|

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

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

|  |            |
|--|------------|
| OERLIK-IPA 6%<br>India Pale Ale, Brauerei Oerlikon, Zürich | 3,3dl 8.50 |
|--|------------|

|  |             |
|--|-------------|
| LISBETH 7.5%<br>American Pale Ale, Officina della Birra, Bioggio | 7,5dl 19.00 |
|--|-------------|

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

|   |            |
|---|------------|
| KIRIN FREE alkoholfrei 0.0%<br>Klares Gerstenbier, Kirin Brauerei, Bayern | 3,3dl 6.50 |
|---|------------|

## ASIAN BEERS

|                 |            |
|-----------------|------------|
| LEO Thailand 5% | 3,3dl 6.50 |
|-----------------|------------|

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

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

|                 |            |
|-----------------|------------|
| COBRA Indien 5% | 3,3dl 6.50 |
|-----------------|------------|

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

## SMALL DISHES

|   |  |       |
|---|--|-------|
| 👉 | <b>EDAMAME</b><br>Grüne Sojabohnen aus dem Dampf, Salt-Flakes  | 8.50  |
| 👉 | <b>KIMCHI</b><br>Chinakohl, Rübli, Ingwer und Chili, fermentiert   | 5.50  |
| 🌿 | <b>SPRINGROLLS</b><br>Handgerollte, knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, 5 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip                    | 15.50 |
| 🌿 | <b>SAMOSA</b><br>Handgefaltete Gemüsetaschen nach indischem Rezept, 5 Stück, Joghurt- und Pflaumendip  | 16.00 |
| 👉 | <b>MEI CHAI GAI</b><br>Crunchy gebackene Bio-Nuggets von Luya aus Bern, 7 Stück, Love-Maker-Mayonnaise   | 16.50 |
| 🕒 | <b>DUMPLINGS</b><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   |       |
| 🕒 | <b>DUMPLING COMBINATION</b><br>Probierset mit allen Sorten, je 2 Stück, keine Änderungen möglich   | 18.50 |
| 🌿 | <b>LILY'S STARTER SET VEGGIE</b><br>Springrolls, 3 Stück, Samosas, 3 Stück, Mei Chai Gai, 4 Stück, keine Änderungen möglich  | 19.50 |
|   | <b>SATAY</b><br>Grillierte Pouletspiessli aus saftigem Schenkelfleisch, hausmariniert und handgesteckt, 5 Stück, Kokosmilchmarinade, Erdnussauce, Thai-Gurken-Relish | 16.50 |
|   | <b>CRISPY SHRIMPS</b><br>Knusprig gebackene Crevetten, 7 Stück, Salatblätter und Minze zum Einrollen, süss-saurer Dip  | 19.50 |
|   | <b>PORK BELLY</b><br>Knuspriger Schweinebauch von Thomas Volkert aus Niederglatt   | 11.50 |
|   | <b>LILY'S STARTER SET CLASSIC</b><br>Springrolls, Satay-Spiessli, Crispy Shrimps, je 3 Stück, keine Änderungen möglich   | 19.50 |

👉 scharf

👉 vegan

🌿 vegetarisch

🕒 ca. 15 - 20 Minuten

## SALADS

|   |   |       |
|---|---|-------|
| 🌿 | THE RAW   | 11.50 |
|   | Gurken, Rettich, Rübli, Microgreens von UMAMI, Crisps, Wasabi-Miso-Dressing   |       |
| 🌿 | SOM TAM   | 16.50 |
|   | Grüner Papaya-Salat, Thai-Langbohnen, Rübli, Erdnüsse, Chili, Krabi-Dressing  |       |
| 🌿 | - mit Mei Chai Gai + 5.00   |       |
| 🌿 | GADO GADO   | 18.50 |
|   | Indonesisches Salatgericht, hausgemachtes LILY'S Spiegelei, Gurken, Bohnen, Sojasprossen, Tomaten, Rübli und Erdnüsse, dazu Rizals Sumatra-Dressing |       |
| 🌿 | - mit Züri Ei + 1.00  |       |
| 🍴 | BO LUC LAC  | 27.50 |
|   | Rindsfiletspitz, Wasserkresse, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum, Minze, Limettensaft, Chili, Teriyaki-Sauce, Sesamöl                      |       |









## SOUPS

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


## WOK & GRILL

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





## CURRIES

|   |       |
|---|-------|
|  DAAL  | 19.50 |
| Würziges Linsencurry, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis  |       |
|  SISAN CURRY   | 23.50 |
| Oranges Masala-Curry, Bio-Chunks von Luya aus Bern, Tomaten, Kichererbsen, Bohnen   |       |
|   GREEN THAI OKARA CURRY  | 24.00 |
| Grünes Curry, Bio-Chunks von Luya aus Bern, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum  |       |
|   GREEN THAI VEGGIE CURRY | 23.00 |
| Grünes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum   |       |
|  RED THAI TOFU CURRY   | 26.00 |
| Rotes Curry, Tofuwürfel, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum  |       |
|  YELLOW THAI CURRY   | 23.00 |
| Gelbes Curry, Marktgemüse, Kokosmilch, Thai-Basilikum   |       |

## CURRIES

|   |   |       |
|---|---|-------|
|   | <b>CHICKEN TIKKA MASALA</b><br>In Joghurt und indischen Gewürzen geschmortes Poulet, Joghurt-Gurken-Dip, dazu Naan und Reis                           | 26.50 |
|   | <b>TAMIL CHICKEN CURRY</b><br>Koriander-Kokosmilch-Curry, Poulet, Mango-Pickles, Tomaten, Zwiebeln, Joghurt, dazu Naan und Reis                       | 24.50 |
|   | <b>LAMB CURRY</b><br>Pakistanisches Curry mit Berglamm von der Metzgerei Schläppi in der Lenk, Daal, Joghurt-Koriander-Sauce, dazu Papadam und Reis   | 30.50 |
|   | <b>MASSAMAN CURRY</b><br>In Erdnuss-Tamarinden-Curry geschmortes Rindfleisch von Ernst Bucher aus Niederweningen, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken-Relish | 28.00 |
|  | <b>GREEN THAI CURRY</b><br>Grünes Curry, Poulet, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Thai-Basilikum   | 24.00 |
|   | <b>RED THAI CURRY</b><br>Rotes Curry, Schenkelfleisch vom Rheintaler Bio-Bruderhahn, Kokosmilch, Thai- und Bitterauberginen, Trauben, Thai-Basilikum  | 29.00 |


## NOODLES

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

 scharf

 vegan

 vegetarisch

 ca. 15 - 20 Minuten

## FISH

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 🕒 | <b>SALMON TERIYAKI</b><br>Grillierter Lachs, Ingwer-Sojamarinade, Senf- und Sesamkörner,<br>Rettich-Sojasprossen-Salat                                | 26.50 |
| 🕒 | <b>PLA LAD PRIK</b><br>Ganzer frittierter Wolfsbarsch mit Curry-Paste mariniert, Bohnen,<br>Thai-Auberginen, Chili, grünem Pfeffer und Thai-Basilikum | 28.50 |

## SIDE DISHES

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 🌿 | <b>NAAN</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>PERFUME RICE</b>  | 3.50 |
| 🌿 | <b>MINI DAAL</b>   | 5.00 |
| 🌿 | <b>PAPADAM</b>   | 2.50 |
| 🌿 | <b>LILY'S SPIEGELEI</b>  | 4.50 |
| 🌿 | <b>DIPS (Thai-Gurken-Relish, Joghurt-Koriander oder Joghurt-Gurke)</b> | 2.00 |

- |   |                       |        |
|---|-----------------------|--------|
| 🕒 | <b>MENUÄNDERUNGEN</b> | + 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, 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 vom Geflügelhof Inauen aus dem Zürcher Oberland.  
Detaillierte Informationen: [lilys.ch/sources](https://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.