

# ABENDKARTE

## COMING SOON \_ EHRlich, FAIR, NACHHALTIG

«Sooner or later» finden alle Liebhaber der vietnamesischen Küche – und solche, die es noch werden möchten –, ihren Weg ins Coming Soon, das so gar nicht Zürich-like ist, sondern eher an einen Hot(s)pot in Downtown New York oder in Brooklyn erinnert. In unserem Melting Pot, in dem wir dir nicht nur authentische Gerichte Vietnams, sondern auch panasiatische Fusion Cuisine wie auch raffinierte vegane Köstlichkeiten servieren, befindest du dich zwar mittendrin an der Langstrasse, aber dennoch in einem anderen kulinarischen Universum. Wir verzichten, der Klimajugend zuliebe, auf Frischwaren aus Asien. Verwenden nur Bio-Fleisch aus der Schweiz und Grosskonzerne stehen bei uns schon seit Beginn vor verschlossenen Türen. Aus diesem Grund kochen wir für dich mit regionalen, saisonalen Produkten und zwar ehrlich, fair und nachhaltig.



## STARTERS

- ✓ **DAU TRANG** (N) **11.50**  
Weisser Bohnensalat mit Koriander, Radis und Mango, Mango-Sesamdressing
- ✓ **GOI CU CAI** **11.50**  
Rettichsalat mit Hanfnüssen, getrockneten Tomaten und Petersilien-Hanfpesto
- ✓ **XA LACH SUP LO** (F, H) **11.50**  
Gerösteter Blumenkohlsalat mit Baumnüssen, Koriander und Kalamansidressing
- GOI RAU BINH** (E) **13.50**  
Lauwarmer Spinat- und wilder Broccoli-Salat mit Knoblauch, Chili, Erdnüssen und Fischsauce (D)
- ✓ wahlweise mit veganem Kalamansidressing (F)
- ✓ **SWEETPOTATO FRIES** (F, M) **8.50**  
Süsskartoffelpommes mit veganer Sweet-Chili-Mayo
- ✓ **SHAN DAU HU** (N)   **12.50**  
Hausgemachter Kichererbsentofu mit Sesam, Chili, Kaffirlimettenblatt und Sesamdressing
- THIT XA XIU** (F, L, N, R) **14.50**  
Glasierter Schweinebauch mit Sesam, Kräuter und frittierten Schalotten

## ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Hartschalenobst (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch (Laktose)	R	Weichtiere



## SUMMER ROLLS

### GOI CUON

8.00

Summer roll pro Stück

- v – Wassermelone und Feta, Erdnussdip (E, F, G)
- V – Tofu geräuchert, Chili-Mayo-Dip (F, M, N)
- Fenchel und gebeizte Felche, Wasabidip (D, F)
- Poulet und Mango, Maracujadip (F)

### SUMMER ROLL PLATE

Platte mit vier Summer rolls nach Wahl **29.50**

Platte mit drei Summer rolls nach Wahl **22.50**

Platte mit zwei Summer rolls nach Wahl **15.00**



## SOUPS

### PHO BO (D)

26.50

Rindsbouillon mit Kuhfilet, Siedfleisch, Meatballs, Gemüse, Reismudeln und frischen Kräutern wahlweise mit Konjaknudeln, low carb

### v BUN CHAY (F, L)

25.50

Gemüsebouillon mit Tofu, Pilzen (Shitake, Morchel, Kräuterseitlinge) Reismudeln, Gemüse und frischen Kräutern wahlweise mit Konjaknudeln, low carb

### DEKLARATION

Rind, Kuh und Kalb	Bio Schweiz
Schwein	Bio Schweiz
Poulet	Bio Schweiz   Frankreich
Felche	Zürichsee
SwissShrimps	Bio Schweiz
v vegan	
v vegetarisch	

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide	H Hartschalenobst (Nüsse)
B Krebstiere	L Sellerie
C Eier	M Senf
D Fische	N Sesam
E Erdnüsse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen	P Lupinen
G Milch (Laktose)	R Weichtiere

## MAIN DISHES

- BUN BO XAO** (D, E, F, R)  **29.50**  
Kuhfiletstreifen kurz angebraten mit Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce wahlweise mit Konjaknudeln, low carb
- BUN CHA** (B, C, D, E, F, R)  **29.50**  
Schweinebauch und Hackfleischkugeln mit Swissshrimps, Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce wahlweise mit Konjaknudeln, low carb
- V **BUN DAU HU** (E, F)  **27.50**  
Marinierter Tofu mit Zitronengras, Reismudeln, Blattsalat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Kalamansidressing wahlweise mit Konjaknudeln, low carb
- MIEN LAN DAU**   **29.00**  
Lauwarmer Glasnudelsalat mit Gemüse, Kräutern und gebeizter Züriseefelche (D, E, F, L)
- V Lauwarmer Glasnudelsalat   **27.00**  
mit Gemüse, Kräutern und Kichererbsentofu (E, F, L)
- BAT CO'M**  **29.00**  
Reisbowl mit Kuhfilet, Kimchi, Gurken, Rettich, Kräutern und Yuzuchili (F, R)
- V Reisbowl mit Tofu, Kimchi,  **27.00**  
Gurken, Rettich, Kräutern, Yuzuchili und Kalamansidressing (F)
- V **CA RI VIET NAM** (H) **28.00**  
Gelbes Curry mit blauen Kartoffeln, Kohlrabi, wilder Broccoli, Melone, caramelisierten Mandeln und Jasminreis
- GA GUNG CHAN** (D) **32.00**  
Pouletoberschenkel mit Ingwer, Kaffirlimettenblätter und Jasminreis
- NATIN DAU XANH SUMMER EDITION** (D, F, R)   **33.00**  
Gebratenes Schweinehackfleisch mit schwarzen Bohnen, roten Zwiebeln, Kaffirlimettenblätter, Koriander, Chili, Ingwer und Jasminreis
- BO YUZU** (E, D, F, M)  **39.00**  
Robespierre (Kuhfilet) mit Yuzu-Chili-Chutney, Spinat- und Wilder-Broccolisalat und Sweetpotatofries
- STREETFOOD COMBO** **34.00**  
Glasierter Schweinebauch, hausgemachte Curry, Kichererbsentofu, Bonnsalat mit Sweetpotatofries und Chili-Mayo (F, M, N, L, R)
- V Kichererbsentofu, **31.00**  
Blumenkohltempura, wilder Bohne, Sweetpotatofries und Chili-Mayo (A, F, M, N)

### DEKLARATION

Rind, Kuh und Kalb	Bio Schweiz
Schwein	Bio Schweiz
Poulet	Bio Schweiz   Frankreich
Felche	Zürichsee
SwissShrimps	Bio Schweiz
V vegan	
v vegetarisch	

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide	H Hartschalenobst (Nüsse)
B Krebstiere	L Sellerie
C Eier	M Senf
D Fische	N Sesam
E Erdnüsse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen	P Lupinen
G Milch (Laktose)	R Weichtiere



## SWEETS

- MACHA MOCHI** (C, G) **9.50**  
Hawaiianisches Buttermochi mit Matcha und Maracuja
- BANH FLAN CA PHE** (E, G) **10.50**  
Vietnamesische Karamellpudding  
**LEIDER MUSS ICH NOCH FÜR ZWEI WOCHEN IN QUARANTÄNE.**
- V **CHE** (H) **10.50**  
Tapiokaperlencrème mit Fruchtkompott und süss-salzige Macadamianüsse
- CHUOI CHIEN** (G, H) **10.50**  
Gebratene Banane mit Joghurtcrème, Mandeln und Birnel
- V **KEM BANH PUDDING GAO** (H) **9.50**  
Schwarzes Kokosmilchreisglace mit Mango und Mandeln
- V **SO CO LA** (F) **9.50**  
Schokoladenmousse mit Himbeeren
- V **KEM TRAY CAY** **6.50**  
Hausgemachtes Fruchtsorbet nach Tagesangebot

### TAFELN UND TURTELN.

Ein lyrisch-erotischer Abend an der Langstrasse. Zum ersten Mal lädt die «Vietnamese Eatery» im Zürcher Kreis 4 zu einem «Dîner littéraire», in dessen Rahmen René Grüninger eine Auswahl seiner liebsten Liebesgedichte vorträgt.

**Mittwoch, 21. Oktober 2020, 18.15 Uhr**

**Preis pro Person Fr. 90.-**

inklusive 5-Gang-Menü, Mineralwasser und Kaffee.

**Der Anlass ist auf 30 Personen beschränkt.**

Anmeldung bitte bis 13. Oktober 2020

### ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Hartschalenobst (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch (Laktose)	R	Weichtiere



## COFFEE & SPIRITS

Espresso, Americano		<b>4.00</b>
Doppio		<b>5.50</b>
Espresso Macchiato		<b>4.50</b>
Cappuccino		<b>5.50</b>
Vietnamese Coffee (hot, cold)		<b>6.50</b>
Vietnamese Black Coffee (hot, cold)		<b>5.50</b>
Diplomatico Rum 40%	2 cl	<b>9.00</b>
Mim Brandy Kwame 44%	2 cl	<b>9.00</b>
Alter Apfel, Gamser 40%	2 cl	<b>7.00</b>
Alte Quitte, Gamser 40%	2 cl	<b>7.00</b>
Jägerkräuter, Gamser 40%	2 cl	<b>7.00</b>
Port White, Secret Spot 20% 10 Years	5 cl	<b>9.00</b>

### LACHEN UND LÖFFELN.

Zum ersten Mal lädt die «Vietnamese Eatery» im Zürcher Kreis 4 zu einem «Dîner littéraire», in dessen Rahmen René Grüninger eine Auswahl aus Welt der komischen, lustigen und schrägen Gedichte liest.

**Samstag, 24. Oktober 2020, 18.15 Uhr**

**Preis pro Person Fr. 90.–**

inklusive 5-Gang-Menü, Mineralwasser und Kaffee.

Der Aperitif wird vom Coming Soon offeriert.

**Der Anlass ist auf 30 Personen beschränkt.**

Anmeldung bitte bis 13. Oktober 2020



## TEA

Zitronenverveine   Infusion	50 cl	<b>8.50</b>
Long Cui Lu   Grün	50 cl	<b>8.50</b>
Jasmin Chung Hao   Grün	50 cl	<b>8.50</b>
Nana Minze   Infusion	50 cl	<b>8.50</b>
Sobacha   Infusion	50 cl	<b>8.50</b>
Zweiter Aufguss	50 cl	<b>2.00</b>



## SOFTDRINKS

Da Chanh	30 cl	<b>5.00</b>
Frischer Limettensaft, Zuckersirup, Soda	50 cl	<b>7.50</b>
Que Chanh	30 cl	<b>5.00</b>
Frischer Limettensaft, Zimtsirup, Soda	50 cl	<b>7.50</b>
Kombucha	30 cl	<b>5.00</b>
homemade	50cl	<b>7.50</b>
Yuzu Ice Tea	30 cl	<b>5.00</b>
homemade	50 cl	<b>7.50</b>
Plum Ice Tea	30 cl	<b>5.00</b>
homemade	50 cl	<b>7.50</b>
Shrub mit Soda	30 cl	<b>5.00</b>
homemade	50 cl	<b>7.50</b>
Cold Daily Tea	30 cl	<b>5.00</b>
no suger	50 cl	<b>7.50</b>
Pink Grapefruit	20 cl	<b>7.00</b>
frisch gepresst	30 cl	<b>9.00</b>
Piz Sardona	40 cl	<b>4.50</b>
ohne Kohlensäure	75 cl	<b>8.00</b>
Piz Sardona	40 cl	<b>4.50</b>
mit Kohlensäure	75 cl	<b>8.00</b>
Apfelsaftschorle	27.5 cl	<b>5.50</b>
Gartengold		
Gretchen Cola, Basel	33 cl	<b>5.50</b>
El Tony Mate, Ebikon	33 cl	<b>5.50</b>
Gents Tonic Water, Zürich	20 cl	<b>5.50</b>
Gents Ginger Beer, Zürich	20 cl	<b>5.50</b>
Festivo Portofino, Ligurien	25 cl	<b>5.50</b>



## BEER & CIDER

### IMBISBÜEL LAGER \_ HÖNGGER SUNNE



Mit viel Liebe findet «Imbisbüel Lager» den Weg aus der Zürcher Sonnenstube in die Herzen der lokalen Bierliebhaber\*innen. Herb|bitter, dank Grapefruit und einem Hauch Guave gleichzeitig fruchtig|leicht. Erfrischend, stimulierend, attraktivitätssteigernd.

Kleine Auflage, dafür viel Handarbeit und Liebe für das Produkt - Imbisbüel Lager verkörpert die Werte der Höngger Mikrobrauerei.

<b>GOLDSPRINT</b>	33 cl	<b>5.00</b>
Turbinenbräu, Zürich		
<b>ORION IPA</b>	33 cl	<b>6.50</b>
Turbinenbräu, Zürich		
<b>IMBISBÜEL LAGER</b>	33 cl	<b>7.50</b>
Höngger Sonne, Höngg		
<b>PALE ALE</b>	33 cl	<b>6.50</b>
LägereBräu, Wettingen		
<b>STELLA MARIS AMBER</b>	33 cl	<b>6.50</b>
LägereBräu, Wettingen		
<b>NATURRADLER</b>	33 cl	<b>5.50</b>
LägereBräu, Wettingen		
<b>SONNWEENDLIG</b> alkoholfrei	33 cl	<b>5.00</b>
Brauerei Locher, Appenzell		
<b>CHANG CLASSIC LAGER</b>	33 cl	<b>7.00</b>
Thailand		
<b>KIRIN ICHIBAN</b>	33 cl	<b>8.00</b>
Japan		
<b>BARTLIS</b> Schweizer Cider	27.5 cl	<b>6.50</b>
Mosterei Kobelt, Marbach		



# WINE

## CRÈMANT BRUT \_ 2017 \_ ADRIANS WEINGUT

Basis für diesen süffigen Schaumwein sind Pinot Noir Trauben. Der Jungwein macht wie in der Champagne nach traditionellem Verfahren eine Zweitgärung in der Flasche und wird nach der Hefe-Lagerung von Hand gerüttelt.

Die feine Perlage, gefolgt von herrlichen Fruchtaromen und die filigrane Struktur sind die Hauptmerkmale dieses Brut Mousseux.

Adrians Weingut, 5108 Oberflachs, Aargau

## SPARKLING

Prosecco	10 cl	<b>8.00</b>
Nani Rizzi, Veneto	75 cl	<b>56.00</b>
Champagner	37.5 cl	<b>49.00</b>
Grande Réserve	75 cl	<b>95.00</b>
Beaumont des Crayères		
Crémant brut	75 cl	<b>68.00</b>
Adrians Weingut, Aargau		
Demeter		

## WHITE

Müller Thurgau,	10 cl	<b>8.00</b>
Adrians Weingut, Aargau	75 cl	<b>56.00</b>
Demeter		
Riesling trocken, Win Win	10 cl	<b>8.00</b>
Von Winning, Pfalz	75 cl	<b>56.00</b>
Bordeaux Blanc, 2019	75 cl	<b>68.00</b>
Château La Grande Clotte		
Sauvignon blanc, Sémillion		
Riesling trocken, 2017	75 cl	<b>95.00</b>
GG, Pechstein		
Von Winning, Pfalz		

## RED

Dolcetto, Dogliani	10 cl	<b>8.00</b>
Trediberri, Piemont	75 cl	<b>56.00</b>
Bordeaux Rouge, 2014	10 cl	<b>9.00</b>
Château Le Queyroux,	75 cl	<b>63.00</b>
Merlot, Cabernet Sauvignon		
Carignan, Rita, Natural	75 cl	<b>68.00</b>
Mylène Bru, Languedoc		



## DRINKS

Kir	<b>9.50</b>
Sauvignon Blanc und Crème de cassis	
Kir royal	<b>11.50</b>
Prosecco und Crème de cassis	
Pink Campari	<b>11.50</b>
Campari mit Pink Grapefruitsaft	
Ponderosa	<b>11.50</b>
Vermouth rosé & Gents Roots Tonic	
Portofino	<b>11.50</b>
Prosecco und Festivo Portofino	
Red Mule	<b>13.50</b>
Campari, Gents Ginger Brew und Limejuice	
Negroni	<b>15.50</b>
Gin, Campari und roter Vermouth	
Negroni Sbagliato	<b>15.50</b>
Prosecco, Campari und roter Vermouth	
Thai Basil Smash	<b>15.50</b>
Gin, Limejuice, Thaibasilikum, Minze	

VIETNAMESE  
bánh  
Mì  
Taco  
TAKEOUT