

ABENDKARTE

COMING SOON _ SAME, BUT DIFFERENT

«Sooner or later finden alle Liebhaber der vietnamesischen Küche ihren Weg ins Coming Soon, das so gar nicht an Zürich, sondern eher an einen Hotspot in Downtown New York oder in Brooklyn erinnert.

Same - same, but different. Wir servieren nicht nur authentische Gerichte Vietnams, sondern auch panasiatische Fusion Cuisine wie auch raffinierte vegane Köstlichkeiten.

Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral – Wir verzichten auf Frischwaren aus Asien, kochen mit regionalen, saisonalen Produkten und verwenden nur Biofleisch aus der Schweiz. Wir mögen keine Grosskonzerne, deswegen stehen sie bei uns schon seit Beginn vor verschlossenen Türen.



STARTERS

- ✓ **XA LACH BAP CAI** (N) **12.50**
Fermentierter Rotkrautsalat mit Dörripflaumen und Sesam
- ✓ **GOI CU CAI** **9.50**
Rettichsalat mit Hanfnüssen, getrockneten Tomaten und Petersilien-Hanfpesto
- ✓ **XA LACH TRON** (F) **11.50**
Federkohlsalat mit Pomelo, Granatapfelkernen und Bananen-Misodressing
- ✓ **RAU DIEP XOAN CHIEN** (H, F) **14.50**
Gebratener Chicorée mit Orangenfilet, süss-salzigen Cashewkernen und Bananen-Misodressing
- ✓ **SWEETPOTATO FRIES** (F, M) **8.50**
Süsskartoffelpommes mit veganer Sweet-Chili-Mayo
- ✓ **DAU PHU NGO** (F, N)   **12.50**
Hausgemachter Tessiner Röstmaistofu mit Sesam, Chili und Kaffirlimettenblatt
- THIT XA XIU** (F, L, N, R) **15.50**
Glasierter Schweinebauch mit Sesam, Kräuter und frittierten Schalotten
- TERRINE GAN GA** (A, D, F, G, H, N) **19.50**
Geflügelterrinen mit Hühnerherz und Hühnerleber, geröstetes Brot, Randen-Preiselbeerkompott, Pistazien und fermentiertem Rotkrautsalat

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 – Kimchi und Rettich, Chilidip (F, M, O)
- V – Tofu geräuchert, Chilidip (F, M, N, O)
- V – Rande und Apfel, Wasabidip (F, M, O)
- Poulet und Kaki, 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)

29.50

Rindsbouillon mit Kuhfilet, Siedfleisch, Meatballs, Gemüse, Reismudeln und frischen Kräutern

wahlweise mit Konjaknudeln, low carb **+1.50**

MIEN GA

29.50

Hühnerbrühe mit Pouletbrust, Glasnudeln, Gemüse und frischen Kräutern

wahlweise mit Konjaknudeln, low carb **+1.50**

V BUN CHAY (F, L)

27.50

Gemüsebouillon mit Tofu, Pilzen (Shitake, Morchel, Kräuterseitlinge), Reismudeln, Gemüse und frischen Kräutern

wahlweise mit Konjaknudeln, low carb **+1.50**

V SUP KIMCHI BANH BAO (A, F, L, N)

27.50

Gemüsebouillon mit Kimchi, gefüllten Teigtaschen, Gemüse, Birnen, gekrauter Endiviensalat und frischen Kräutern

DEKLARATION

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Rind, Kuh und Kalb | Bio Schweiz |
| Schwein | Bio Schweiz |
| Poulet | Bio Schweiz Bio Frankreich |
| Zander | Schweiz |
| 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, Salat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Fischsauce
wahlweise mit Konjaknudeln, **+ 1.50**
low carb
- BUN CHA** (B, D, E, F, R)  **29.50**
Schweinebauch und Hackfleischkugeln mit Swissshrimps, Reismudeln, Salat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Kalamansidressing
wahlweise mit Konjaknudeln, **+ 1.50**
low carb
- V **BUN DAU HU** (E, F)  **27.50**
Marinierter Tofu mit Zitronengras, Reismudeln, Salat, Kimchi, Shiso, Erdnüssen und Kalamansidressing
wahlweise mit Konjaknudeln, **+ 1.50**
low carb
- V **MI UDON CHIEN** (A, E)   **29.00**
Gebratene Udonnudeln mit gehacktem Seitan, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen und roter Currysauce
- V **CA RI MAU TIM** (H) **28.00**
Weisses Curry mit Wintergemüse, Randen-Johanissbeeren-Kompott, Kräutern und Jasminreis
- GA KHO** COQ AU VIN INDOCHINE (D, F, O, R) **36.00**
In Rotwein geschmortes Poulet mit schwarzem Kardamom, Koriander und Jasminreis
- NATIN DAU XANH WINTER EDITION** (D) **33.00**
Gebratenes Schweinehackfleisch mit roter Currysauce, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Kaffirlimettenblätter, Kräuter, Chili, Ingwer und Jasminreis
- THIT BO LUOC** (D, F, M) **34.50**
Siedfleisch mit Suppengemüse, Kartoffeln, Hokaidokürbispüree und Wasabimayo
- PHI LE CA** (D, E, F, M) **38.00**
Zanderfilet gebraten mit farbigem Mangold, Knoblauch, Erdnüssen, Sweetpotatofries und Yuzu-Chili-Chutney

DEKLARATION

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Rind, Kuh und Kalb | Bio Schweiz |
| Schwein | Bio Schweiz |
| Poulet | Bio Schweiz Bio Frankreich |
| Zander | Schweiz |
| 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

- BANH PHO MAT CHUOI MISO** 11.50
(C, F, G, H)
Bananen-Miso-Cheesecake
mit 2cl «Alte Banane» **+5.00**
- ✓ **BANH PUDDING GAO** (H) 10.50
Schwarzer Kokosmilchreis mit
Mangosirup und Cashewkerne
- ✓ **CHE** (H) 9.50
Tapiokaperlencreme mit
Fruchtkompott und süss-salzige
Macadamianüsse
- KEM BRULEE** (G) 10.50
Gebrannte Crème mit Zitronengras
und Kokosmilch
- KEM BI NGO** (C, G) 9.50
Kürbisglace mit Meringues und
Maronipüree
- ✓ **KEM TRAY CAY** 6.50
Hausgemachtes Fruchtsorbet nach
Tagesangebot

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 | | 4.00 |
| Doppio | | 5.50 |
| Espresso Macchiato | | 4.50 |
| Cappuccino | | 5.50 |
| Vietnamese Coffee (hot cold) | | 6.50 |
| Vietnamese Black Coffee (hot cold) | | 5.50 |

| | | |
|---|------|-------------|
| Diplomatico Rum 40% | 2 cl | 9.00 |
| Mim Brandy Kwame 44% | 2 cl | 9.00 |
| Alter Apfel, Gamser 40% | 2 cl | 7.00 |
| Alte Quitte, Gamser 40% | 2 cl | 7.00 |
| Alte Banane, Gamser 40% | 2 cl | 7.00 |
| Jägerkräuter, Gamser 40% | 2 cl | 7.00 |
| Port White, Secret Spot 20% 10 Years | 5 cl | 9.00 |



TEA

| | | |
|-----------------------------|-------|-------------|
| Long Cui Lu Grün | 50 cl | 8.50 |
| Jasmin Chung Hao Grün | 50 cl | 8.50 |
| Nana Minze Infusion | 50 cl | 8.50 |
| Zitronenverveine Infusion | 50 cl | 8.50 |
| Sobacha Infusion | 50 cl | 8.50 |
| Zweiter Aufguss | 50 cl | 2.00 |



SOFTDRINKS

| | | |
|---|---------|-------------|
| Da Chanh (hot cold) | 30 cl | 5.00 |
| Frischer Limettensaft, Zuckersirup, Soda | 50 cl | 7.50 |
| Que Chanh (hot cold) | 30 cl | 5.00 |
| Frischer Limettensaft, Zimtsirup, Soda | 50 cl | 7.50 |
| Hot Sanddorn Lemonade | 30 cl | 5.00 |
| | 50cl | 7.50 |
| Kombucha | 30 cl | 5.00 |
| homemade | 50cl | 7.50 |
| Yuzu Ice Tea with Honey | 30 cl | 5.00 |
| homemade | 50 cl | 7.50 |
| Ingwer Orange Ice Tea | 30 cl | 5.00 |
| homemade, no sugar | 50 cl | 7.50 |
| Beeren-Thymian-Shrub mit Soda, homemade | 30 cl | 5.00 |
| | 50 cl | 7.50 |
| Cold Daily Tea | 30 cl | 5.00 |
| no sugar | 50 cl | 7.50 |
| Pink Grapefruit | 20 cl | 7.00 |
| frisch gepresst | 30 cl | 9.00 |
| Piz Sardona | 40 cl | 4.50 |
| ohne Kohlensäure | 75 cl | 8.00 |
| Piz Sardona | 40 cl | 4.50 |
| mit Kohlensäure | 75 cl | 8.00 |
| Apfelsaftschorle Gartengold | 27.5 cl | 5.50 |
| Gretchen Cola | 33 cl | 5.50 |
| El Tony Mate | 33 cl | 5.50 |
| Gents Sloe Tonic Water | 20 cl | 5.50 |
| Gents Ginger Beer | 20 cl | 5.50 |
| Portofino Festivo | 25 cl | 5.50 |
| Portofino Chinotto | 25 cl | 5.50 |
| Red Bull Energy Drink | 27.5 cl | 6.50 |



BEER & CIDER

| | | |
|----------------------------|---------|-------------|
| Goldsprint | 33 cl | 5.00 |
| Turbinenbräu, Zürich | | |
| Orion IPA | 33 cl | 6.50 |
| Turbinenbräu, Zürich | | |
| Imbisbüel Lager | 33 cl | 7.50 |
| Höngger Sonne, Höngg | | |
| Pale Ale | 33 cl | 6.50 |
| LägereBräu, Wettingen | | |
| Stella Maris Amber | 33 cl | 6.50 |
| LägereBräu, Wettingen | | |
| Naturradler | 33 cl | 5.50 |
| LägereBräu, Wettingen | | |
| Sonnwendlig alkoholfrei | 33 cl | 5.00 |
| Brauerei Locher, Appenzell | | |
| Chang Classic Lager | 33 cl | 7.00 |
| Thailand | | |
| Kirin Ichiban | 33 cl | 8.00 |
| Japan | | |
| Bartlis Schweizer Cider | 27.5 cl | 6.50 |
| Mosterei Kobelt, Marbach | | |



WINE

SPARKLING

Prosecco 10 cl **8.00**
Nani Rizzi, Veneto 75 cl **56.00**

Crémant brut 10 cl **11.00**
Adrians Weingut, Aargau 75 cl **75.00**
Demeter

Champagner 37.5 cl **49.00**
Grande Réserve 75 cl **95.00**
Beaumont des Crayères

WHITE

Müller Thurgau, 2018 10 cl **8.00**
Adrians Weingut, Aargau 75 cl **56.00**
Demeter

Riesling trocken, 2019, 10 cl **8.00**
Win Win, Von Winning, Pfalz 75 cl **56.00**

Bordeaux Blanc, 2019 75 cl **68.00**
Château La Grande Clotte
Sauvignon blanc, Sémillion

Pinot Gris, 2019, Natural 75 cl **68.00**
Quand le Chat n'est pas la
Domaine Rietsch, Alsace

Riesling trocken, 2017 75 cl **95.00**
GG, Pechstein
Von Winning, Pfalz

Blanc Naturel, 2018 75 cl **68.00**
Adrians Weingut, Aargau
Demeter

RED

Dolcetto, 2019, Dogliani 10 cl **8.00**
Trediberri, Piemont 75 cl **56.00**

Bordeaux Rouge, 2014 10 cl **9.00**
Château Le Queyroux, 75 cl **63.00**
Merlot, Cabernet Sauvignon

Carignan, 2017, Rita, 75 cl **68.00**
Natural
Mylène Bru, Languedoc

Garnacha, 2016, El Puño 75 cl **68.00**
El Esoces Volante,
Calatayud

Syrah, 2018, Fat Baron 75 cl **68.00**
Casa Ermelinda Freitas
Peninsula de Setubal



DRINKS

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