

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 Dörrpflaumen 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 **29.50**

nach Wahl

Platte mit drei Summer rolls **22.50**

nach Wahl

Platte mit zwei Summer rolls **15.00**

nach Wahl



SOUPS

PHO BO (D)

29.50

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

wahlweise mit Konjaknudeln, **+1.50**

low carb

MIEN GA

29.50

Hühnerbrühe mit Pouletbrust, Glasnudeln, Gemüse und frischen Kräutern

wahlweise mit Konjaknudeln, **+1.50**

low carb

V BUN CHAY (F, L)

27.50

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

wahlweise mit Konjaknudeln, **+1.50**

low carb

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

27.50

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

DEKLARATION

Rind, Kuh und Kalb

Schwein

Poulet

Zander

SwissShrimps

V vegan

v vegetarisch

Bio Schweiz

Bio Schweiz

Bio Schweiz | Bio Frankreich

Schweiz

Bio Schweiz

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Hartschalenobst (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

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 Fischsauce
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 (B, D, F, R) **33.00**
Gebratenes Schweinehackfleisch mit roter Currysauce, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Kaffirlimettenblätter, Kräuter, Chili, Ingwer und Jasminreis
- LUC LAC** (E, F, M, R) **41.00**
Kuhfiletwürfel gebraten mit farbigem Mangold, Knoblauch, Erdnüssen, Sweetpotatofries und Yuzu-Chili-Chutney
- PHI LE CA** (D, E, F, M, R) **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

Pannobile, 2017, Bio 75 cl **68.00**
Paul Achs
Burgenland



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