

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

FAKE GOI DU DU (E)

9.50

Grüner Kohlrabisalat, Kräuter, Erdnüsse, Chili und Fischsauce (D)

V wahlweise mit veganem Kalamansidressing (F)

THIT XA XIU (F, L, N, R)

Glasierter Schweinebauch mit Sesam, Kräutern und frittierten Schalotten

15.50

V SWEETPOTATO FRIES (F, M)

8.50

Süsskartoffelpommes mit veganer Sweet-Chili-Mayo

DEKLARATION

Rind, Kuh und Kalb
Schwein

Bio Schweiz
Bio Schweiz

V vegan
v vegetarisch

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 Reisnudeln, Salat, Kimchi,
Shiso, Erdnüssen und Fischsauce
- V **BUN DAU HU** (E, F)  **27.50**
Marinierter Tofu mit Zitronengras,
Reisnudeln, Salat, Kimchi, Shiso,
Erdnüssen und Kalamansidressing
- BAT CO'M**  **29.00**
Reisbowl mit Kuhfilet, Kimchi,
Gurken, Rettich, Kräutern,
Yuzuchili und Fischsauce (D, 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 Kartoffeln,
Kohlrabi, wilder Broccoli,
Pfirsich, caramelisierten Mandeln
und Jasminreis
- V **MI UDON CHIEN** (A, E)  **29.00**
Gebratene Udonnudeln mit
gehacktem Seitan, Gemüse,
Kräutern, Erdnüssen und roter
Currysauce



SOUPS

- PHO BO** (D) **29.50**
Rindsbouillon mit Kuhfilet,
Siedfleisch, Meatballs, Gemüse,
Reisnudeln und frischen Kräutern
- V **BUN CHAY** (F, L) **27.50**
Gemüsebouillon mit Tofu, Pilzen
(Shitake, Morchel, Kräuterseitlinge),
Reisnudeln, Gemüse und frischen
Kräutern

DEKLARATION

Rind, Kuh und Kalb
Schwein

Bio Schweiz
Bio Schweiz

V vegan
v vegetarisch

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



SWEETS

✓ **LEMON-CHEESECAKE** (A,C,G) **11.50**
homemade

✓ **KEM BANH PUDDING GAO** (H) **9.50**
Schwarzes Kokosmilchreiseis mit
gebrannten Mandeln und Mangosirup

✓ **CHE** (H) **10.50**
Tapiokaperlencreme mit
Fruchtkompott und süss-salzige
Nüsse

✓ **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 |
| <hr/> | | | |
| Diplomatico Rum | 40% | 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 |
| Mansinthe Absinth | 66.6% | 2 cl | 9.00 |
| Mohngeist, Stadtbrennerei Basel | 40% | 2 cl | 7.00 |



TEA

| | | |
|-----------------------------|-------|-------------|
| Long Cui Lu Grün | 50 cl | 8.50 |
| Jasmin Chung Hao Grün | 50 cl | 8.50 |
| <hr/> | | |
| 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 |
| | 50 cl | 7.50 |
| Kombucha | 30 cl | 5.00 |
| homemade | 50 cl | 7.50 |
| Yuzu Ice Tea with Honey | 30 cl | 5.00 |
| homemade | 50 cl | 7.50 |
| Erdbeer-Rhabarber-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 |
| 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 |
| Organics Viva Mate | 25 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 Turbinenbräu, Zürich | 33 cl | 5.00 |
| Pale Ale LägereBräu, Wettingen | 33 cl | 6.50 |
| Stella Maris Amber LägereBräu, Wettingen | 33 cl | 6.50 |
| Naturradler LägereBräu, Wettingen | 33 cl | 5.50 |
| Sonnwendlig alkoholfrei Brauerei Locher, Appenzell | 33 cl | 5.00 |
| Chang Classic Lager Thailand | 33 cl | 7.00 |
| Kirin Ichiban Japan | 33 cl | 8.00 |
| Bartlis Schweizer Cider Mosterei Kobelt, Marbach | 27.5 cl | 6.50 |



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 | | |
| Biodynamisch | | |

| | | |
|----------------------------|-------|--------------|
| 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 | | |

| | | |
|----------------------|-------|--------------|
| Pannobile, 2017, Bio | 75 cl | 68.00 |
| Paul Achs | | |
| Burgenland | | |



DRINKS

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