



MISO
BAR
BINZ



MISO BAR BINZ

MISO - fermentierte Bohne - entsteht durch Transformation über Zeit. Ausgewählte natürliche Zutaten kommen zusammen und erzeugen unter Zugabe von Handarbeit und Zeit etwas Neues, das mehr ist als die Summe seiner Teile. Davon lassen wir uns gern inspirieren. Auf der Suche nach dem gewissen Etwas, kombinieren wir, was schmeckt - mit einem Fokus auf Saisonalität und Nachhaltigkeit. Von den Brühen bis zu den Nudeln wird alles hausgemacht. Dabei arbeiten wir mit lokalen Produzenten zusammen, mit denen wir in einem engen Austausch stehen.

ZUM STARTEN & TEILEN

BAOS

7.-



2 Baos gefüllt mit Okara und Pilzen,
5 Spices Sauce

SIDES

7.-



Fermentiertes und gepickeltes BIO-Gemüse
der Saison

CHIOGGIA TATAR

(Kleine Portion)

12.-



Chioggia Randen, Kimchi Ketchup,
Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln,
hausgebackenes Sauerteigbrot

Hauptspeisen

TOFU KATSU

23.-



Tofu Schnitzel (CH, Bio), Sesam Reis,
Brunnenkresse Walnuss, Radisli,
Tonkatsusauce

KOREANISCHES GIMBAP

23.-



Glutenfrei

4 Stk Koreanische Reisrollen gefüllt mit
Erbsen, Dill, geräucherte Shiitake, Rüepli
& süß-saurem Rettich.
Mit einem Salat von Sesamlinsen, Chicoree
& Apfel

CHIOGGIA TATAR

(Grosse Portion)

22.-



Chioggia Randen, Kimchi Ketchup,
Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln,
hausgebackenes Sauerteigbrot

YAKISOBA

24.-



Fried Ramen Noodles, Pouletbrust (CH, Bio),
Sesam, Saisonales Gemüse, Frühlingszwiebel,
Röstzwiebel, Koriander, Mungosprossen

Unsere Ramen werden mit hausgemachten Weizennudeln, Sesam, Frühlingszwiebeln (Negi), Furikake (Umamipulver) sowie einen halben Bio-Ei (CH) (Ajitsuke Tamago) serviert. Für eine rein pflanzliche Variante können wir gerne das Ei weglassen. Wir verwenden kein Katsubushi (Thunfischflocken), weil wir einen lebendigen Ozean lieben.

RAMEN

SPICY KIMCHI SHIO

23.-



Shio Gemüse Brühe, hausgemachtes Kimchi, Bio-Mais-Erbsen Tempeh von Das Pure (CH), Chilli Öl,

VEGI TANTANMEN

(Miso Bar Spezialität!)

24.-



Sesam Gemüse Brühe, Smoked ShiTake Dashi(CH), Bio Pilzhack (CH), Bio Spinat pickled Daikon (süß-saurer Rettich), Chiliöl,

TANTANMEN SPICY

24.-



Sesam Geflügel Brühe, Rinderhack BIO (CH), pickled Daikon (süß-saurer Rettich), Chiliöl

SWEETS

GIS' CAKE

7.50

(Miso Bar Spezialität!)

MINI SWEETS

5.-

wechselndes Angebot


Tages Dessert


9.50.-


wechselndes Angebot


DEKLARATION

Zu Inhaltsstoffen und Allergenen geben wir gerne Auskunft.

 = Sesam

 = Gluten


 = Soja

 = Reis

Herkunftsdeklaration

 = BIO Poulet (CH)

 = BIO Rind (CH)

 = BIO Schwein (CH)

 = BIO Tofu (CH)

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

SOFTGETRÄNKE

SOFTDRINKS OFFENAUSSCHANK

Wasser mit und ohne	7d15.- 3d13
Hausgemachter Kombucha	3d15.- 4.5d16.50
Hausgemachter Eistee Thymian-Minze-Hibiskus	3d15.- 4.5d16.50

SOFTDRINKS FLASCHE

Flocka Soda Mate BIO	3.3d16.50
Flocka Soda Kola BIO	3.3d16.50
Gents Tonic Water	2d15.-

SPUMANTE & NATURWEINE

Zanotto Spumante BIO IT Extra Dry Glera	1d19.-
MO Weiss BIO 2021 AT Grüner Veltliner, Müller-Thurgau Riesling	1d18.-
MO Orange BIO 2021 AT Riesling, Grüner Veltliner	1d18.-

BIER

BIER OFFENAUSSCHANK

Unamàs Hell 4.6% Vol.	3d15.- 4.5d17.50
Bierwerk Zürich	

BIER AUS DER DOSE/FLASCHE

Rainbow IPA 6.0% Vol.	4.4d19.-
Bierwerk Zürich	
Leermond alkoholfrei 0.0% Vol.	3.3d16.-

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee	5.-
Espresso	5.-
Doppio	6.-
Cappuccino	6.-
Flat White	6.50

TEE & SPEZIALITÄTEN

Grüntee & Minze	5.-
Holunderblüte & Zitronenthymian	5.-
Verveine Odorante	5.-
Matcha Latte	6.50

ICED GETRÄNKE

Iced Matcha Latte	7.-
Iced Doppio	7.-
Iced Cappuccino	7.-
Frappee (wechselndes Angebot)	9.-