



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 – sogar mehr, als die Summe seiner Teile.

Die Miso Bar Binz ist mehr als ein Ort zum Essen - Treffpunkt, Werkstatt und Bühne für kreative Köche, ehrliche Produkte und nachhaltigen Genuss. Wir verbinden ehrliches Handwerk mit Herz & Haltung.

Unsere Gerichte balancieren zwischen Umami und Frische, zwischen Tonkotsu Brühe und Kräutertöl, zwischen fermentierter Tiefe und Eleganz. Dies ist für uns kein Widerspruch, sondern eine Handschrift.

VORSPEISEN auch zum Teilen

BAOS

7.-



2 Baos gefüllt mit Okara und Pilzen,
5-Spices-Sauce

SIDES

7.-



Fermentiertes und gepickeltes BIO-Gemüse

HAUPTGERICHTE

ZUCCHETTI ONSEN

EI BOWL

22.-



Onsen Ei (CH, Bio), Zucchini, Datterini-
Tomaten, Peperoni, Baumnuss, Sesam
Dressing, Basilikum, Chillirunch

AUBERGINEN UNAGI

23.-



Süss Salzige Aubergine «Unagi Stile»
Rotkohl, Rübli, Koriander, Sesam Reis, Sesam

TOFU KATSU

23.-



BIO Tofu Schnitzel (CH), Castelfranco,
Zwetschgen, Rucola und Sesam-Reis, Tonkatsusauce

KOREANISCHES GIMBAP

23.-



4 Stk. Koreanische Reisrollen gefüllt mit
hausgemachtem Kopfsalat-Kimchi, BIO Tofu & Mais
und ein Salat mit Linsen, Lattich und Birne

YAKISOBA

25.-



Fried Ramen Noodles, Poulet (CH, Bio),
Saisonales Gemüse, Frühlingzwiebel, Röstzwiebel,
Koriander, Sesam

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 Katsuobushi (Thunfischflocken), weil wir einen lebendigen Ozean lieben.

RAMEN

KÜRBIS MISO PAITAN

23.-



Cremige Kürbis-Gemüsebrühe, Kürbis Miso von das Pure, Bio Tofu von Engel (CH), gebackener Kürbis

TANTANMEN SPICY

24.-



Sesam-Geflügelbrühe, BIO Rinderhack (CH), Winterspinat Pickled Daikon (süß-saurer Rettich), Chiliöl

CLASSIC TONKOTSU

25.-



Kräftige Schweine Brühe, Bio Chashu (CH), fermentierter Rotkohl, Röstzwiebeln

SWEETS

GIS'CAKE

7.50

(Miso Bar Spezialität!)

MINI SWEETS

wechselndes Angebot

5.-

HAUSGEMACHTE GLACE

mit CRUMBLES

7.-

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 OFFENAUSCHANK

Wasser mit und ohne	7dl 5,- 3dl 3,-
Hausgemachter Kombucha	3dl 5,- 4.5dl 6.50
Hausgemachter Eistee Thymian-Minze-Hibiskus	3dl 5,- 4.5dl 6.50

SOFTDRINKS FLASCHE

Flocka Soda Mate BIO	3.3dl 6.50
Flocka Soda Kola BIO	3.3dl 6.50
Tonic Water	2dl 5,-

SPUMANTE & NATURWEINE

Zanotto Spumante BIO IT Extra Dry Glera	1dl 9,-
MO Weiss BIO 2021 AT Grüner Veltliner, Müller-Thurgau Riesling	1dl 8,-
MO Orange BIO 2021 AT Riesling, Grüner Veltliner	1dl 8,-

BIER

BIER OFFENAUSCHANK

Unamàs Hell 4.6% Vol. Bierwerk Zürich	3dl 5,- 4.5dl 7.50
--	--------------------

BIER AUS DER DOSE/FLASCHE

Maracuja Sour 4.0% Vol. Dr. Brauwolf, Binz	3.3dl 8,-
Rainbow IPA 6.0% Vol. Bierwerk Zürich	4.4dl 9,-
Leermond alkoholfrei 0.0% Vol.	3.3dl 6,-

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

Iced Matcha Latte	7.-
Iced Doppio	7.-
Iced Americano	7.-
Iced Cappuccino	7.-

APERITIVO

Kombucha Spritz alkoholfrei 9.-Kombucha, Bitter senza, Wasser	
Disco Shore Aarver Original Gin, Flocka Mate, Spumante	13.-
Aarver signature Gin Tonic Aarver Original Gin, Swiss Tonic	13.-
Aarver Negroni Aarver Original Gin, Bitter, Jsotta Wermut	13.-