



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 Kräuteröl, 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

SELLERIE KARAAGE

9.-



Crunchy Sellerie mit vegan Chili Crunch Mayo
& Nüsslisalat

HAUPTGERICHTE

SELLERIE KARAAGE

22.-



Crunchy Sellerie mit vegan Chili Crunch Mayo,
Nüsslisalat & Sesam Reis

SAISONALE GIMBAP

23.-



4 Stk. Koreanische Reisrollen gefüllt mit
Geräucherte Shiitake, Meerrettich, Daikon und
Karotte & ein Salat mit Linsen, Chicoree und
Birne

VEGI BIBIMBAP

24.-



Reis Bowl mit Tofu, Sojasprossen, Karotten,
hausgemachtem Kimchi, Daikon & Spiegelei,
Gochugaru Sauce

YAKISOBA

25.-



Fried Ramen Noodles, Poulet (CH, Bio),
Saisonales Gemüse, Frühlingszwiebel,
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 Katsubushi (Thunfischflocken), weil wir einen lebendigen Ozean lieben.

RAMEN

Vegi KIMCHI SHIO

23.-



Shio Gemüse Brühe, hausgemachtes Kimchi, Bio Tofu (CH)

VEGI TANTANMEN SPICY

(Miso Bar Spezialität!)

24.-



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

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

& mit warmen Apfelkuchen

7.-

10.-

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 3d15.- 4.5d16.50
Thymian-Minze-Hibiskus

SOFTDRINKS FLASCHE

Flocka Soda Mate BIO 3.3d16.50

Flocka Soda Kola BIO 3.3d16.50

Tonic Water 2d15.-

SPUMANTE & NATURWEINE

Zanotto Spumante BIO IT 1d19.-
Extra Dry
Glera

MO Weiss BIO 2021 AT 1d18.-
Grüner Veltliner,
Müller-Thurgau Riesling

MO Orange BIO 2021 AT 1d18.-
Riesling, Grüner Veltliner

BIER

BIER OFFENAUSSCHANK

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

Wechselndes Angebot – siehe Screen

BIER AUS DER DOSE/FLASCHE

Maracuja Sour 4.0% Vol. 3.3d17.-
Dr. Brauwolf, Binz

Rainbow IPA 6.0% Vol. 4.4d18.-
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 & MATCHA

Grüntee & Minze 5.-
Holunderblüte &
Zitronenthymian 5.-
Verveine Odorante 5.-

Frischer Minze Ingwer Tee 7.-

Matcha Cappuccino 6.-
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 Shorle 13.-
Aarver Original Gin,
Flocka Mate, Spumante

Aarver signature Gin Tonic 13.-
Aarver Original Gin, Swiss Tonic

Aarver Negroni 13.-
Aarver Original Gin, Bitter,
Jsotta Wermut