



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 Küche, 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

## HAUPTGERICHTE

Tofu Katsu  
23.-



Tofu Schnitzel (CH, Bio), Miso-Karoffelsalat  
Tonkatsu Sauce & Sesam Reis

SAISONALE GIMBAP  
23.-



4 Stk. Koreanische Reisrollen gefüllt mit  
hausgemachtem Kimchi, Daikon, Spinat und  
Rüebli & ein Salat mit Gurke, Erbse &  
Minze

VEGI BIBIMBAP  
24.- (glutenfrei möglich)



Koreanische Reis Bowl mit Tofu (CH, Bio),  
Sojasprossen, Karotten, hausgemachtem Kimchi,  
pickled Zwiebel & Onsen Ei (CH, Bio),  
Gochugaru Sauce (vegan ohne Ei)

YAKISOBA  
25.-



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

Unsere Ramen werden mit hausgemachten Weizennudeln, Sesam, Frühlingszwiebeln (Negi), Furikake (Algenpulver) sowie einen halben Bio-Ei (CH) (Ajitsuke Tamago) serviert. Für eine rein pflanzliche Variante können wir gerne das Ei weglassen. Geflügel und Schweinebrühen werden 48h lang eingekocht. Wir verwenden kein Katsuobushi (Thunfischflocken), weil wir einen lebendigen Ozean lieben.

## RAMEN

### Vegi KIMCHI SHIO

23.-



Weisskohl-Gemüse Brühe, Shio Tare, Dashi, hausgemachtes Kimchi, Bio Tofu (CH), Röstzwiebeln

### VEGI TANTANMEN SPICY

(Miso Bar Spezialität!)

24.-



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

### TANTANMEN SPICY

24.-



Geflügelbrühe, Sesam, Shoyu Tare, Dashi, BIO Rinderhack (CH), Spinat, pickled Daikon (süß-saurer Rettich), Chili

### CLASSIC TONKOTSU

(Miso Bar Spezialität!)

25.-



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

## Ramen add ons

Mehr Nudeln 2.00.-

Mehr Tofu/Fleisch 3.00.-

Extra halbes Ei 1.50.-


## SWEETS

CHEESE CAKE 7.50.-  
mit Beeren Coulis


MINI SWEETS 5.-  
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	7d1	5.-	3d1	3.-
Hausgemachter Kombucha	3d1	5.-	4.5d1	6.50
Hausgemachter Eistee Thymian-Minze-Hibiskus	3d1	5.-	4.5d1	6.50

### SOFTDRINKS FLASCHE

Flocka Soda Mate BIO	3.3d1	6.50
Flocka Soda Kola BIO	3.3d1	6.50
Tonic Water	2d1	5.-

## SPUMANTE & NATURWEIN

Zanotto Spumante BIO IT Extra Dry Glera	1d1	9.-
MO Weiss BIO 2021 AT Grüner Veltliner, Müller-Thurgau Riesling	1d1	8.-

## BIER

### BIER OFFENAUSSCHANK

Unamàs Hell 4.6% Vol. Bierwerk Zürich	3d1	5.-	4.5d1	7.50
WITBIER 5.2% Vol. Dr.Brauwolf	3d1	5.-	4.5d1	7.50

### BIER AUS DER DOSE/FLASCHE

Rainbow IPA 6.0% Vol. Bierwerk Zürich	4.4d1	8.-
Leermond alkoholfrei 0.0% Vol.	3.3d1	6.-

## 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 Kombucha, Bitter senza, Soda	9.-
Disco Shorle Aarver Original Gin, Flocka Mate, Spumante	13.-
Aarver signature Gin Tonic Aarver Original Gin, Swiss Tonic	15.-
Aarver Negroni Aarver Original Gin, Bitter, Jsotta Wermut	15.-
Negroni Sbagliato Jsotta, Bitter, Jsotta Wermut, Spumante	15.-