



CO CHIN CHIN

★ VIETNAMESE CUISINE ★

MENU

Gasometerstrasse 7
8005 Zürich
044 211 99 77
www.cochinchin.com

XIN CHAO

ist vietnamesisch und bedeutet «Herzlich Willkommen».

Dass wir dich hier vietnamesisch begrüßen, hat gute Gründe.

Du sitzt nämlich in einem vietnamesischen Lokal, wie es auch im urbanen Saigon stehen könnte.

Die Speisekarte ist so authentisch, dass sie aus dem Rezeptbuch einer vietnamesischen Grossfamilie entnommen scheint.

Alles 100% hausgemacht, ohne Zusatzstoffe und nur mit den frischesten Zutaten von – du ahnst es – vietnamesischen Köchinnen und Köchen zubereitet.

Bevor du loslegst, noch ein kleiner Tipp: Die Vietnamesen bestellen immer mehrere Gerichte und stellen sie zum Teilen in die Mitte des Tisches.

Wir wünschen dir einen guten Appetit und dass du bald wiederkommst – in unser Vietnam mitten im Kreis 5.

P.S.: Co Chin Chin wurde Südvietnam früher von den Franzosen genannt. Falls du aber nur «Go Tschin Tschin» verstehst – unsere Bar wartet gleich nebenan auf dich.

TEE AUS VIETNAM

GRÜNTEE / TRA XANH

In Südvietnam waren es vor allem französische Kolonialherren, die im Bergland seit 1825 Schwarztee kultivierten. Vietnam gehört damit zu den wenigen Ländern, die sowohl Schwarz- als auch Grüntee gleichberechtigt anbieten können. Der Tra Xanh "Greenee" ist ein Traditionssorte des Kaiserreich des alten Vietnams.

ARTISCHOCKENTEE / TRA ATI SO

Ein Kräutertee, der aus den Blättern, Wurzeln, Stängeln und Blüten der Artischockenpflanze hergestellt wird. Der Tee ist eine Spezialität der Hochlandregion Lam-Dong, wo Artischocken in Hülle und Fülle angebaut werden.

LOTUSTEE / TRA SEN

Lotustee wird aus Lotusblütenblättern hergestellt, die mit hochwertigen grünen Teeblätter vermischt werden. Ein Spezialprodukt der vietnamesischen Teeindustrie.

BITTERMELONENTEE / TRA KHO QUA

Die tropischen Gemüsefrüchte der Bittermelone sind ein seit Jahrhunderten in vielen Ländern und besonders im asiatischen Raum beliebtes Lebens- und Heilmittel. Wie es der Name schon sagt, ist dieser Tee ein wenig bitter. Heisst also, nicht zu lange ziehen lassen!

CHRYSANTHEMEN TEE / TRA

Ostasiens Kamillentee wurde von den Chinesen nach Vietnam gebracht. Der Tee schmeckt sehr fein und aromatisch nach Blüten und wirkt im Sommer kühlend.

JASMINTEE / TRA

Bei Jasmintee handelt es sich um eine Mischung von Jasminblüten mit Grünem Tee. Die Zugabe von Jasmin verleiht dem grünen Tee ein besonderes Aroma.

In Vietnam gilt dieser Tee als feine Teespezialität.

ZITRONENGRASSTEE / TRA XA

Wird sehr oft in der vietnamesischen Gerichten auch als Gewürz verwendet. Schmeckt sanfter als echte Zitronen und ist ein Durstlöscher im Sommer.

INGWERTEE / TRA GUNG

Vor 5000 Jahren wurde diese Wurzel schon als Heilmittel verwendet. Der Ingwertee ist in Vietnam sehr beliebt und wird bei ersten Erkältungszeichen sofort eingesetzt.

PFEFFERMINZTEE / TRA BAC HA

Wir verwenden frische und Minze aus der Region.



NUOC LANH / BOISSONS

KALTE GETRÄNKE À LA MAISON

Limettensaft 40cl / 5.50

Soda - Limettensaft 40cl / 5.50

Grüntee (mit oder ohne Zucker) 40cl / 5.50

Zitronengras-Eistee 40cl / 5.50

Ingwer - Eistee 40cl / 5.50

FRUCHTSÄFTE

Orange 25cl / 6.50

Mango 25cl / 6.50

Frische Kokosnuss / 8.50

Kokosnusswasser 28cl / 6.50

MINERAL

Badoit mit Kohlensäure 50cl / 5.50 - 100cl / 9.50

Evian 50cl / 5.50 - 100cl / 9.50

Rivella Rot-Blau 33cl / 5.-

Möhl Apfelschorley 33cl / 5.-

Gents Bitter Lemon 20cl / 5.-

Gents Tonic 20cl / 5.-

Gents Ginger Ale 20cl / 5.-

Sanbitter 18cl / 5.-

La Mortuacienne Citro 33cl / 5.50

La Mortuacienne Orange 33cl / 5.50

Coca Cola 33cl / 5.-

Coca Cola Zero 33cl / 5.-

ZH₂O Wasser 50cl / 3.-

ZH₂O Wasser 100cl / 6.-

BIER

Saigon Beer 33cl / 7.-

Amboss Blonde offen 30cl / 5. - offen 50cl / 8.-

Amboss Amber offen 30cl / 5.50 - offen 50cl / 8.50

Panache offen 30cl / 5. - offen 50cl / 8.-

Punk IPA Brewdog, Schottland 33cl / 7.50

Amboss Weizenbier 50cl / 8.50

Amboss Libero 0.0% 33cl / 6.50

NUOC NONG / BOISSONS CHAUDES

CA PHÉ & LAIT

Kaffee / 4.50

Espresso / 4.50

Cappuccino / 5.50

Latte Macchiato / 6.00

Ca phé Den - Sua,

(Vietnamesischer Kaffee, optional als Eiskaffee) / 6.50

Saigon Espresso

(mit Milchschaum & gerösteten Erdnüssen) / 6.-

Dua (Veganer Kokos-Kaffee) / 5.50

Matcha Latte (heiss oder kalt) / 7.-

Sojamilch mit Zimt (heiss oder kalt) / 5.-

**(Auf Wunsch alles auch mit Sojamilch
oder Oatly Hafer Drink + 1.-)**

TRA - THÉ

IN DER KANNE:

Grüntee / 6.50

Artischocke / 6.50

Lotus / 6.50

Bittermelone / 6.50

Chrysanthemum / 6.50

Jasmin / 6.50

Frischer Ingwer / 6.50

Zitronengras / 6.50

Schwarztee / 6.50

IM GLAS:

Zitronenwasser mit Honig & Ingwer / 5.-

Frische Minze / 5.-

SMOOTHIE

Fruchtsmoothie 25cl / 8.50

KHAI VY / ENTRÉE

BANH XEO

Reiscrêpe mit Rindfleisch / 24.50

Reiscrêpe mit Poulet / 22.50

Reiscrêpe mit Crevetten & Schweinefleisch / 22.50

Reiscrêpe mit Gemüse / 20.50



GOI CUON

Sommerrolle mit Crevetten & Poulet / 8.00

Sommerrolle mit Tofu & Gemüse / 7.50

Sommerrolle mit Ente & Orange / 9.-

Sommerrolle mit Rindfleisch & Erdnüsse / 8.50

GOI CUON GOURMET

3 Sommerrollen zum teilen oder selber essen

(Rind, Ente, Crevetten & Poulet) / 24.50

CHA GIO/CHAY

Frühlingsrollen mit Crevetten & Poulet / 14.50

Frühlingsrollen mit Gemüse / 14.00

GA NUONG LA CHANH

Grillierte Pouletspiessli in Kaffir-Limettenblättern

/ 16.50

MOULES MO HANH

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln &

Erdnüssen / 22.50

BO TAI CHANH

Viet Carpaccio

(fein geschnittenes Rindfleisch an einer Zitronensauce)

/ 17.50

BANH CUON

Gedämpfte Reistaschen mit Schweinefleisch & Crevetten

/ 15.50

Gedämpfte Reistaschen mit Tofu & Gemüse / 15.00

Gedämpfte Reistaschen mit gehacktem Poulet / 15.50

CA CUON HAP

Gedämpfte Gemüse - Fischrollen / 14.50

MON CHINH / PLATS

GA KHO XA OT

Geschmortes Poulet mit Zitronengras & Chili, Reis / 26.50

BANH MI SUON BO

Vietnamesisches Baguette mit Rinds-Short Rib, Pommes frites oder Salat / 29.50

GA RÔTI

Zartes Poulet vom Schenkel nach Grossmama Vo's Rezept / 27.50

VIT NUONG

Knusprige Ente, Pak Choy Gemüse, Reis / 32.50

GA XAO GUNG

Poulet mit Ingwer, Reis / 26.50

BO LUC LAC

Zarte Rindsfiletwürfel mit Peperoni, Zwiebeln, Süsskartoffel-Pommes / 34.50

CARI GA

Gelbes Curry mit Poulet und Süsskartoffel, Reis oder Reissnudel / 26.50

CA KHO TO

In karamellisierter Sauce geschmorter Seeteufel, Reis / 28.50

CUA RANG ME

Knusprige Soft-Shell Krabben an Tamarinde Sauce, frische Kräuter, Reis / 31.50

TOM XAO RAU

Crevetten mit Gemüse, Reis / 28.50

SUON NUONG XA

Vietnamesische Spareribs, mit Zitronengras mariniert, Reis / 28.50

SUON BO HAM

Reisgericht mit Rinds-Short Rib (slow-cooked), Ei, frisches Gemüse & Kräuter / 29.50



BO LA LOT

Im Senfblatt gebratenes, gewürztes Rindfleisch, Reissnudeln, Erdnüsse & Frühlingszwiebeln / 29.50



BO XAO BONG

Gebratenes Rindfleisch mit Bimi Brokkoli, Reis / 28.50

MON CHINH CHAY / PLATS VEGI *

* manche Gerichte werden mit Vietnam's „flüssigem Gold“ – die Fischsauce, verfeinert.
Falls Sie dies nicht wünschen, bestellen Sie bitte „vegan“

BANH PHO XAO NAM

Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Pilzen
& Gemüse / 25.50



CA TIM NUONG

Gedämpfte Aubergine mit Frühlingszwiebeln & Erdnüssen, Reis / 24.50

COM LUC XAO TAU HU

Gebratener Vollkornreis mit Tofu, Ei & Gemüse / 25.50

TAU HU XAO HE

Gebratener Tofu mit He-Blumen & Frühlingszwiebeln, Reis / 25.50

CARI CHAY

Veganes Curry mit Tofu & Gemüse, Reis / 26.50

TAU HU CHIEN

Knusprige Tofuwürfel, Knoblauch, Zitronengras & Minze, Reis / 25.50

CANH / SOUPES

7

BUN RIEU

Reisnudelsuppe, Krabbenfleisch, Poulet, Tofu
& Tomaten / 27.50



* mit Konjakknudeln + 2.50

PHO BO

Reisnudelsuppe mit Rindsbouillon & Huft / 26.50
Mit 140 g Rindsfilet & Knochenmark / 34.50

PHO GA

Reisnudelsuppe mit Poulet / 26.50

PHO CHAY

Reisnudelsuppe mit Tofu & Gemüse
(auf Wunsch mit veganer Bouillon) / 25.50

CANH MIEN GA

Glasnudelsuppe mit Poulet & Pak Choy / 26.50

BUN BO HUE

Zitronengras-Suppe mit Rinds-Short Rib, Reisnudeln
(leicht scharf) / 29.50
Mit 140 g Rindsfilet & Knochenmark / 35.50

MI VIT

Eiernudelsuppe mit Ente & Pak Choy / 28.50

MI XA XIU

Eiernudelsuppe mit Xa Xiu Schweinefleisch, Crevetten
& Pak Choy / 27.50

GOI / SALADES

CHIN CHIN

Grüner Salat mit Ingwer Poulet,
Cashew, Olivenöl-Dressing / 22.50

XA LAT VIT CHAO

Knusprige Ente auf Glasnudelsalat,
dazu Chao Sauce / 29.50

DU DU

Grüner Papayasalat, Erdnüsse / 19.50

XOAI

Mangosalat mit Riesencrevette / 17.50

GOI GA

Gemischter Salat, gebratenes Poulet, Glasnudel,
Paprika & Thai-Basilikum / 25.50

BO RAU MUONG

Wasserspinat-Salat mit Rindfleisch, Erdnüsse
/ 24.50

MIEN CUA

Glasnudelsalat mit Krabbenfleisch / 18.50



BUN&MI / NOUILLES

8

MI QUANG

Nudelgericht mit Kurkuma, Crevetten, Poulet, Ei & Reiscrackern / 26.50

MI XAO GION HAI SAN

Knusprig frittierte Eiernudeln mit Meeresfrüchten / 29.50

MIEN XAO CUA

Gebratene Glasnudeln mit Krabbenfleisch, Ei & Gemüse / 28.50

MI XAO BO*

Eiernudeln im Wok mit Rindfleisch & Gemüse / 27.50

HU TIEU XAO CHAY*

Reisnudeln im Wok mit Tofu & Gemüse / 25.50

MIEN XAO GA*

Glasnudeln im Wok mit Poulet & Gemüse / 26.50

CAO LAU

Eiernudelgericht aus Zentralvietnam mit vielen frischen Kräutern, Erdnuss & Hoi An Chili Sauce

- Geschmortes Schweinefleisch / 26.50

- Gebratenes Poulet / 27.50

* mit Konjaknudeln +2.50

BO BUN

Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen
& Rindfleisch, frische Kräuter und Erdnüsse
/ 26.50

Reisnudelsalat mit Vegi-Frühlingsrollen
& Tofu, frische Kräuter und Erdnüsse
/ 25.50

Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen
& Poulet, frische Kräuter und Erdnüsse
/ 26.50



DAC THEM / EXTRAS

COM RANG

Gebatener Reis mit Gemüse & Ei / 10.50

BANH MI TOI

Mama Nhan's Knoblauchbrötli / 9.50

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

Mit veganer Dip - Sauce / 12.50

BROCCOLI

Mit Chili & Salz, Cashewnüsse / 9.50

COM GAO LUC

Gedämpfter Vollkornreis / 4.50

CHEN COM

Kleine Schale gedämpfter Jasminreis / 3.50

BONG CAI THAI

Thai Broccoli mit Knoblauch & Chili / 14.50

ÄNDERUNG DER REIS BEILAGE ZU:

- Vollkornreis / +2.50
- Gemüse, Süsskartoffel-Pommes, Gebratene Nudeln, Gebratener Reis / +7.-



RAU MUONG

Wasserspinat mit Knoblauch & Chili / 14.50

9

NGOT / DESSERTS

BAHN PHO MAI

Cheesecake mit Passionsfrucht / 9.50

CHÉ DAU

Traditionelles Dessert mit weissen Bohnen, Klebreis, Erdnüsse & Kokosmilch / 8.50

BANH PIA / MOONCAKE

Vietnamesisches Gebäck mit gestampften Soyabohnen (Kokos oder Matcha) / 6.- Stk.

MICHELLE'S CUPCAKES

Veganer Mini-Cupcake (Kokos oder Matcha) / 4.- Stk.

CA PHÉ KEM

Vanilleglacé mit Viet Ca phé, Erdnüsse / 8.50

KHOM TUOI

Frische Ananas mit Chili-Salz / 8.50

KEM XOAI DUA

Frische Mango mit Kokosglacé / 9.50

KEM – GLACÉ

Mangosorbet, Veganes Matcha - Kokosglacé, Kokosnusssglacé 4.50 / pro Kugel

Wann immer möglich,
kochen wir gerne glutenfrei
& vegan.

Bei Allergien & Intoleranzen
beraten unsere Service-
mitarbeiter Dich gerne!

FLEISCHHERKUNFT:

Poulet: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Seeteufel: Island

Jakobsmuscheln: Atlantik

Soft Shell Krabbe: Zucht Vietnam

Crevetten: ASC Vietnam

Ente: Thailand

Tofu: Schweiz

WAS SIND KONJAKNUDELN:

- Aus der Konjakwurzel

- Glutenfrei

- Kalorienarm

- Basisch

