

CO CHIN CHIN

★ VIETNAMESE BRASSERIE ★

MENU



www.cochinchin.ch

XIN CHAO ET BON APPÉTIT!

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, sei es in unserem Vietnam mitten im Kreis 5 oder neu im Kreis 8.

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.

**Wann immer möglich, kochen wir gerne
glutenfrei & vegan.**

**Bei Allergien und Intoleranzen beraten
unsere Servicemitarbeitende Dich gerne.**

(V) = VEGAN



UNSERE TEEKULTUR



GRÜNTÉE / 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.

ARTISCHOCKEN-KRÄUERTEE / 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.

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 HOA CUC

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 HOA LAI

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.

ZITRONENGRASTEE / 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 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

Frischer Orangensaft 25cl / 7.00

Granatapfel 25cl / 7.50

Frische Kokosnuss / 9.50

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 / 5.00

Möhl Apfelschorley 33cl / 5.00

Gents Bitter Lemon 20cl / 5.00

Gents Tonic 20cl / 5.00

Gents Ginger Ale 20cl / 5.00

El Tony Mate 33cl / 5.50

Sanbitter 18cl / 5.00

Coca Cola 33cl / 5.00

Coca Cola Zero 33cl / 5.00

ZH Wasser (ohne Kohlensäure)

50cl / 2.50 – 100cl / 5.00

BIER

Saigon Beer 33cl / 7.00

Amboss Blonde offen 30cl / 5.00 – offen 50cl / 8.00

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

Panache offen 30cl / 5.00 – offen 50cl / 8.00

Punk IPA Brewdog, Schottland 33cl / 7.50

Amboss Weizenbier 50cl / 8.50

Amboss Libero Alkoholfrei 33cl / 6.50

NUOC NONG / BOISSONS CHAUDES

CA PHÉ & LAIT

Kaffee / 5.00

Espresso / 5.00

Cappuccino / 6.00

Latte Macchiato / 6.00

Ca phê Den - Sua,
(Vietnamesischer Kaffee, optional als Eiskaffee) / 7.50

Saigon Espresso
(mit Milchschaum & gerösteten Erdnüssen) / 6.00

Dua (Veganer Kokos-Kaffee) / 5.50

Matcha Latte (heiss oder kalt) / 7.00

Sojadrink mit Zimt (heiss oder kalt) / 5.00

(Auf Wunsch alles auch mit Sojadrink
oder Oatly Haferdrink + 1.-)

TRA - THÉ

IN DER KANNE:

Grüntee / 6.50

Artischocke / 6.50

Bittermelone / 6.50

Chrysanthemen Blüten / 6.50

Jasmin / 6.50

Frischer Ingwer / 6.50

Zitronengras / 6.50

Schwarztee / 6.50

IM GLAS:

Zitronenwasser mit Honig & Ingwer / 6.50

Frische Minze / 6.50

3



Die Preise sind in CHF inkl. MWST

KHAI VI / ENTRÉE

4

BANH XEO

Reiscrêpe mit Rindfleisch

/ 25.50

Reiscrêpe mit Poulet

/ 23.50

Reiscrêpe mit Crevetten &
Schweinefleisch

/ 23.50

Reiscrêpe mit Gemüse (V)

/ 21.50



GOI CUON

Sommerrolle mit Crevetten & Poulet / 8.00

Sommerrolle mit Tofu & Gemüse (V) / 7.50

Sommerrolle mit Süsskartoffeln, Edamame und Sesam (V) / 8.50

Sommerrolle mit Ente & Orange / 9.00

Sommerrolle mit Rindfleisch & Erdnüssen / 8.50

GOI CUON GOURMET

Drei Sommerrollen zum teilen oder selber essen
(Rind, Ente, Crevetten & Poulet) / 24.50

CUON CHAY GOURMET (V)

Drei gemischte Gemüserollen / 22.50

CHA GIO/CHAY

Frühlingsrollen mit Crevetten & Poulet / 14.50

Frühlingsrollen mit Gemüse (V) / 14.00

GA NUONG LA CHANH

Grillierte Pouletspiessli in Kaffir-Limettenblättern / 16.50

MOULES MO HANH

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln &
Erdnüssen / 22.50

BANH CUON / BANH UOT

Gedämpfte Reismehlrullen mit Schweinefleisch & Crevetten
/ 15.50

Gedämpfte Reismehlrullen mit Tofu & Gemüse (V) / 15.00

Gedämpfte Reismehlrullen mit gehacktem Poulet / 15.50

Specialités Maison

mit Zitronengras-Rind / 16.50

SÉLECTION BRASSERIE

Verschiedene Vorspeisen zum teilen (Sommerrollen, Frühlings-
rollen, Friture royale, Banh Cuon, Cuon Chay)

* AUF WUNSCH VEGAN / 45.00

FRITURE ROYALE

Fischchnusperli, Calamari und Crevetten, Chnobl-Mayo / 21.50

5

MON CHINH / PLATS



BO LA LOT

Im Senfblatt gebratenes, gewürztes Rindfleisch,
Banh Hoi Nudeln, Erdnüssen & Frühlingszwiebeln / 29.50



BO XAO BONG

Gebratenes Rindfleisch mit Bimi-Brokkoli, Reis / 29.50

GA KHO XA OT

Geschmortes Poulet mit Zitronengras & Chili, Reis / 27.50

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,
Spiegelei, Salat, Reis (eher salzig) / 28.50

BO XAO RAU MUONG

Gebratenes Rindfleisch mit Wasserspinat, Reis / 29.50

VIT NUONG

Knusprige Ente mit Pak-Choy Gemüse, Reis / 34.50

BO LUC LAC

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

CARI GA

Gelbes Curry mit Poulet und Süsskartoffel,
Reis oder Reissnudeln / 27.50

HEO QUAY

Knuspriger Schweinbauch im Banh Mi Baguette
mit Pommes frites
oder
mit Bahn Hoi Reissnudeln, frischen Kräutern / 29.50

CA KHO TO

Geschmortes Lachsfilet an karamellisierter Sauce, Reis / 32.50

CUA RANG ME

Knusprige Soft-Shell Krabben an Tamarinde Sauce, frischen
Kräutern, Reis / 32.50

TOM XAO CAI

Sautierte Crevetten mit Pak Choy, Reis / 28.50

SUON NUONG XA

Spareribs à la vietnamienne, mit Zitronengras mariniert, Reis
/ 29.50

SUON BO HAM

Reisgericht mit Rinds-Short Rib (slow-cooked), Ei,
frisches Gemüse & Kräuter / 32.00

MON CHINH CHAY / PLATS VEGAN



CA TIM NUONG - TAU HU

Gedämpfte Aubergine, Tofu, Frühlingszwiebel & Erdnüsse, Reis / 26.50

COM LUC XAO TAU HU

Gebratener Vollkornreis mit Tofu & Gemüse / 25.50

BANH PHO XAO NAM

Gebratene Reismudeln mit verschiedenen Pilzen & Gemüse / 25.50

CARI CHAY

Veganes Curry mit Tofu & Gemüse, Reis / 26.50

TAU HU CHIEN RAU MUONG

Knusprige Tofuwürfel, Knoblauch, Zitronengras, sautierter Wasserspinaat, Reis / 28.50

COM XA XIU

Planted Pulled-Pork, Gemüse, Xa Xiu-Sauce, Reis / 25.50

MON NUOC / LES SOUPES

7

mit Konjaknudeln + 2.50

PHO BO

Reisnudelsuppe mit Fleischbouillon & Huft / 27.50

Mit 140 g Rindsfilet & Knochenmark / 34.50

PHO GA

Reisnudelsuppe mit Fleischbouillon und Poulet / 27.50

PHO CHAY

Reisnudelsuppe mit Tofu & Gemüse

(V) auf Wunsch mit veganer Bouillon / 26.50

MIEN GA

Hühnerbrühe, Glasnudeln, Poulet, Wachtelei, Kräuter / 28.50

BUN BO HUE

Scharfe Reisnudelsuppe, Zitronengras, Rinds-Short Rib / 29.50

Mit 140 g Rindsfilet & Knochenmark / 35.50

MI VIT

Eiernudelsuppe mit Ente & Pak Choy / 28.50

CANH BUN CHAY (V)

Gemüsebrühe, Udon-Nudeln, Seetang, Pilze, Gemüse / 25.50

BUN RIEU

Reisnudelsuppe, Krabbenfleisch, Poulet, Tofu & Tomaten / 28.50



GOI / SALADES



BO RAU MUONG

Wasserspinat-Salat mit Rindfleisch, Erdnüsse / 25.50

CHIN CHIN

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

GOI VIT

Salat-Mix, Minze, Koriander, knusprige Ente, Erdnüsse / 27.50

GOI DU DU

Grüner Papayasalat, Erdnüsse (V) oder original mit Fischsauce & Erdnüsse / 21.50

CA HOI

Gemischter Salat, Vollkornreis, grillierter Lachs, Gurken, Kräuter, Cherry-Tomaten, Apfel, Ingwer-Sauce / 25.50

GOI GA

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

BUN&MI / LES NOUILLES

* mit Konjaknudeln + 2.50

MI XAO GION HAI SAN

Knusprig frittierte Eiernudeln mit Meeresfrüchten / 29.50

BANH CANH XAO (V) *

Gebratene Udon-Nudeln mit Mungosprossen, Frühlingszwiebel und Pilze / 25.50

MI XAO BO *

Eiernudeln im Wok mit Rindfleisch & Gemüse / 27.50

HU TIEU XAO GA *

Reisnudeln im Wok mit Poulet & Gemüse / 27.50

MIEN XAO CUA LOT *

Glasnudeln, Gemüse und knusprig gebratene Stücke von der Softshellkrabbe (Pfeffermarinade) / 32.50

BO BUN *

Reisnudelsalat mit Frühlingsrollen, frischen Kräutern und Erdnüssen

- Rindfleisch / 27.50

- Zitronengras - Tofu (V) / 25.50

- Poulet / 26.50

9



10

MON AN KEM / EXTRAS

COM RANG

Gebratener Reis mit Gemüse & Ei / 10.50

BANH MI TOI

Mama Nhan's Knoblauchbrötli / 9.50

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

Mit veganer Dip - Sauce / 12.50

COM GAO LUC

Gedämpfter Vollkornreis / 5.50

CHEN COM

Kleine Schale gedämpfter Jasminreis / 4.50

RAU XAO (V)

Asiatisches Saisongemüse / 14.00

BROCCOLI

Mit Chili & Salz, Cashewnüsse / 12.50

CANH

Kleine Beilagensuppe mit Gemüse, Poulet oder Crevetten auf Hühnerbouillon Basis / 14.50

RAU MUONG XAO TOI

Wasserspinat mit Knoblauch / 14.50

SAUTIERTER BIMBI-BROCCOLI / 17.00

ÄNDERUNG DER REIS BEILAGE ZU:

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

WAS SIND KONJAKNUDELN:

- Aus der Konjakwurzel
- Glutenfrei
- Kalorienarm
- Basisch
- Ballaststoffreich



MON NGOT / DESSERTS



BAHN PHO MAI

Co Chin Chin's Cheesecake mit Passionsfrucht / 9.50

BANH CUON DAU (V)

Gedämpfte Reistaschen, Mungbohnen, Kokosmilch / 9.50

CHÉ DAU (V)

Klebreis, Bohnen, Kokosmilch, Erdnüsse / 8.50

BANH PIA / MOONCAKE

Vietnamesisches Gebäck mit gestampften Soyabohnen (Kokos oder Matcha) / 6.50 pro Stk.

MICHELLE'S CUPCAKE (V)

Veganer Mini-Cupcake (Kokos oder Matcha) / 4.00 pro Stk.

CA PHÉ KEM

Vanilleglacé mit Viet Ca phé, Erdnüsse / 9.50

KHOM TUOI (V)

Frische Ananas mit Chili-Salz / 9.50

KEM XOAI DUA

Frische Mango mit Kokosglacé / 9.50

KEM – GLACÉ

Mangosorbet, Veganer Matcha - Kokosglacé, Kokosnussglacé / 4.50 pro Kugel

LE BUFFET - MITTAGSBUFFET

Zur Mittagszeit haben wir in der Brasserie ein grosses Angebot an frisch zubereiteten Gerichten ab 25.00!

Alles auch zum Mitnehmen!

CHÚC NGON MIỆNG / BON APPÉTIT!

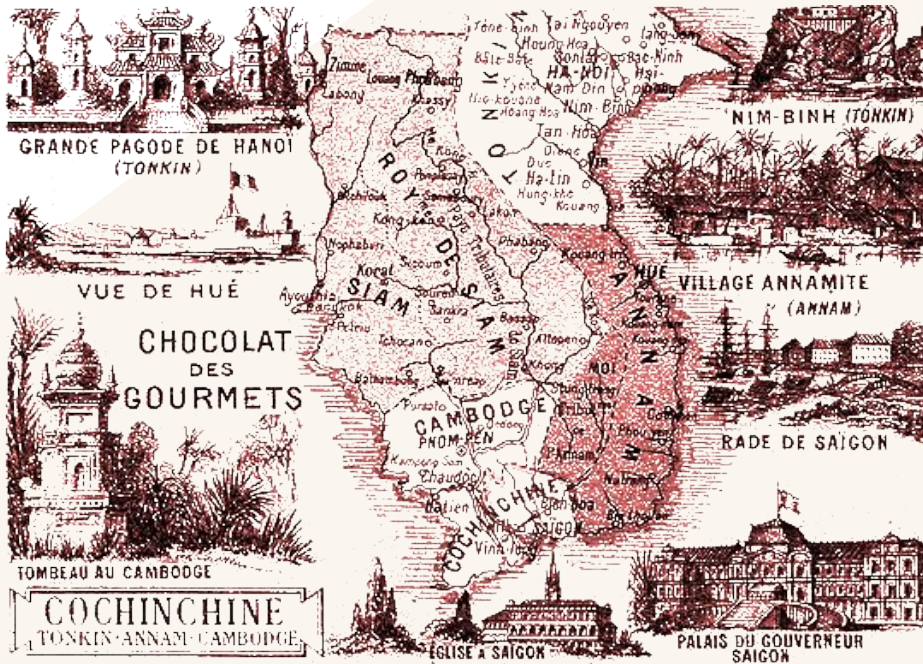


COCHINCHINE FRANÇAISE

Cochinchine oder Cochinchina ist die historische Bezeichnung für den südlichen Teil Vietnams und Teile des östlichen Kambodschas.

Dieser Name wurde zwischen 1863 und 1954 von den Franzosen verwendet.

Cochinchine war ein Teil von Indochine und gehörte zur französischen Kolonialherrschaft.



HERKUNFT FISCH UND FLEISCH:

- POULET: SCHWEIZ
- RINDFLEISCH: SCHWEIZ
- SCHWEINEFLEISCH: SCHWEIZ
- DORADE: ZUCHT TÜRKEI
- LACHS: ZUCHT NORWEGEN
- CALAMARI: THAILAND V57 – VIETNAM V71
- JAKOBSNÜSSE: JAPAN
- SOFTSHELL: MYANMAR
- CREVETTES: ASC VIETNAM
- KRABBen: THAILAND V71
- ENTE: CHINA
- TOFU: SCHWEIZ
- BACKWAREN: SCHWEIZ
- PLANTED CHICKEN: SCHWEIZ
- WACHTELEI: SCHWEIZ
- EIER: SCHWEIZ

