

**mjshjo**

---


restaurant & take away

# STARTERS

 **Vegetarian Springrolls** 9.90  
Frühlingsrollen mit Gemüse, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with vegetables, served with sweet & sour dip*


**Chicken Springrolls** 10.50  
Frühlingsrollen mit Poulet und Gemüse, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried springrolls filled with chicken and vegetables, served with sweet & sour dip*

**Satay** 14.50  
Pouletspiess, serviert mit Satay-Erdnusssauce / *Chicken skewer, served with peanut sauce*

 **Samosa** 9.90  
Frittierte Teigtaschen mit Curry-Gemüsefüllung, serviert mit Sweet & Sour-Dip / *Deep-fried pastry stuffed with vegetables and curry served with sweet & sour dip*

**Shrimp Tempura** 14.90  
Tigerprawns in Tempurateig gebacken, serviert mit Soja-Dip / *Deep-fried tempura shrimps, served with soy sauce dip*

 **Som Tam Gung** 15.50  
Papayasalat mit Crevetten  
*Papaya salad with shrimps*

 **Mixed Salad** 8.90  
Mischsalat mit Sesamdressing  
*Mixed salad with sesame dressing*

**Starter Plate for 2** 26.90  
Auswahl an 4 Vorspeisen für 2 Personen / *Choice of 4 starters for 2 people*

# DIM SUM

Hauptgang / *Main course* 23.50  
Vorspeise / *Starter* 8.50


Für die Sortenauswahl fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

*Ask our staff for the selection available.*

# SOUPS

 **Tom Kha Gai** 23.50  
Kokossuppe Thai Art mit Poulet 10.50  
*Coconut soup Thai style with chicken*

**Tom Yam Gung** 25.90  
Suppe Thai Art mit Crevetten 10.50  
*Clear soup Thai style with shrimps*

 **Udon Noodle Soup** 23.50  
Udon-Nudelsuppe japanische Art mit Tofu, Ei, Kräutern, Shiitake-Pilzen und Gemüse / *Clear Udon noodle soup Japanese style with tofu, eggs, herbs, shiitake mushrooms and vegetables*

*Vorspeise / Appetizer*

# NOODLES

**Pad Thai Gung** *Thai Style* 24.50  
Gebratene Bandreisnudeln mit Crevetten, Poulet, Erdnüssen, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Tamarindsauce  
*Stir-fried rice ribbon noodles with shrimps, chicken, peanuts, bean sprouts, spring onions and tamarind sauce*

**Pad Thai Gung** *Mishio Style* 24.90  
Gebratene Reisnudeln mit Crevetten, Poulet, Erdnüssen, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln / *Stir-fried rice noodles with shrimps, chicken, peanuts, bean sprouts and spring onions*

## **Chow Mein Beef 25.50**

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse / *Stir-fried noodles with beef and vegetables*

## **Dan Dan Noodles 25.50**

Mariniertes Rindfleisch an Xingjiang-Pfeffersauce, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen / *Marinated beef in a traditional Xingjiang pepper sauce, with spring onions and peanuts.*

## **Shuizhu Niurou 23.50**

Rindfleisch an Gewürzmischung aus chinesischem Pfeffer und scharfem Paprika. Dazu Jasminreis oder Naan. / *Spicy beef, served with jasmine rice or naan bread.*

# **CURRIES**

## **Yellow, Green, Panaeng Curry**

 Tofu / <i>Tofu</i>	<b>22.90</b>
 Seitan / <i>Seitan</i>	<b>22.90</b>
Poulet / <i>Chicken</i>	<b>23.90</b>
Rind / <i>Beef</i>	<b>25.90</b>
Ente / <i>Duck</i>	<b>25.90</b>
Crevetten / <i>Shrimps</i>	<b>25.90</b>

# **WOK**

## **Pad Kaprow Gai 23.90**

Poulet mit Chili und Thai-Basilikum  
*Stir-fried chicken with chili and Thai basil*

## **Gai Pad Med Mamuang 23.90**

Poulet mit Cashew-Nüssen  
*Wok-fried chicken with cashew nuts*

## **Beef & Ginger Wok 25.90**

Rindfleisch mit Ingwer / *Beef with ginger*



## **Sweet & Sour**

Gebackene Crevetten / <i>Fried shrimps</i>	<b>25.90</b>
Gebackenes Poulet / <i>Fried chicken</i>	<b>23.90</b>
Seitan / <i>Seitan</i>	<b>23.90</b>



## **Szechuan**

Crevetten / <i>Shrimps</i>	<b>25.90</b>
Poulet / <i>Chicken</i>	<b>23.90</b>
Seitan / <i>Seitan</i>	<b>23.90</b>



## **Orange Duck 29.90**

Knusprige Ente an Orangensauce auf Lauchbett / *Crispy duck with orange sauce and leek*

## **Indonesian Curcuma Chicken 24.90**

Poulet mariniert mit Zitronengras, Kurkuma und Tamarinde, Limetten mit Honig und Erdnüssen / *Chicken marinated with lemon grass, curcuma and tamarine, limes with honey and peanuts*

## **Malaysian Garlic Chicken 23.90**

Poulet-Geschnetzeltes mariniert in Palmzucker mit frischem Pfeffer, Koriander und Knoblauch, abgeschmeckt mit Sake / *Chicken marinated with sugar and pepper, coriander and garlic, sake*



## **Khao Pad Gai 22.90**

Gebratener Reis Thai Art mit Poulet, Gemüse und Ei / *Wok-fried rice Thai style with chicken, eggs and vegetables*

Alle Curry- und Wok-Gerichte werden mit Reis serviert. *All curry and wok dishes are served with rice.*



Bestellen Sie Ihr Curry mild, mittel oder scharf. / *Order your curry mild, medium or spicy.*

# JAPAN GOES KIMMI

Die japanischen Kimmi sind die Nachfahren der klassischen Kokeshi Puppen und bringen Wohlgefühl und Glück. Hasumi steht für «Anmut», Miwa für «Harmonie», Tomiko verkörpert «Wohlstand» und Yuki das «Glück». Für kulinarische Glücksgefühle haben wir für Sie sechs Gerichte zusammengestellt, die Sie exklusiv bei uns geniessen können. / *Japanese Kimmidolls™ are the descendants of the traditional Kokeshi dolls, bringing well-being and happiness. Hasumi stands for 'graceful', Miwa for 'harmony'; while Tomiko embodies 'prosperity' and Yuki 'luck'.*

*For feelings of culinary happiness, we have put together six dishes that you can enjoy exclusively with us.*

## «Yoi shokuyoku.»



### Unadon 鰻丼 鰻魚飯 23.50

#### «Hasumi»

Sushi-Reis mit karamellisiertem Aal, an Teriyakisauce / *Sushi rice with caramelised eel in teriyaki sauce*

Unadon bzw. Aalschüssel (der Name ist eine Kombination aus Unagi und Donburi) besteht aus einer Donburiartigen grossen Schüssel, gefüllt mit gedämpftem Reis und grillierten Aalfilets nach Kabayaki-Art. Die Filets werden mit einer gesüssten Sojasauce namens Tare glasiert und karamellisiert, vorzugsweise über einem Holzkohlenfeuer. Die Filets sind nicht gehäutet und werden mit der gräulichen Haut nach unten serviert. Unadon war das erste Donburi-Reisgericht und geht auf die späte Edo-Zeit während der Bunka-Ära (1804–1818) zurück. / *Unadon lit. «eel bowl» (an abbreviation for unagi and donburi) consists of a donburi type large bowl, filled with steamed white rice and topped with fillets of eel grilled in kabayaki style. The fillets are glazed with a sweetened soy-based sauce, called tare and caramelized, preferably over charcoal fire. The fillets are not flayed, and the grayish skin side is placed face down. Unadon was the first type of donburi rice dish, invented in the late Edo Period, during the Bunka era (1804–1818).*



### Gyūdon 牛丼 25.50

#### «Tomiko»

Sushi-Sesam-Reis mit hauchdünnem Rindfleisch an Sake, Miri und Kikkoman Sauce, dazu Avocados, Gurken, Zwiebeln / *Sushi and sesame rice with wafer-thin beef in sake, mirin and Kikkoman soy sauce, served with avocados, gherkins and onions*

Gyūdon ist ein japanisches Gericht bestehend aus einer Schale Reis mit Rindfleisch und Zwiebeln, die in einer mildsüssen Sauce aus Soja und Mirin (süsser Reiswein) sanft gekocht wurden. / *Gyūdon, lit. beef bowl, is a Japanese dish consisting of a bowl of rice topped with beef and onions simmered in a mildly sweet sauce, flavored with soy sauce and mirin (sweet rice wine).*

### Tendon 天丼 25.50

#### «Miwa»

Sushi-Nori-Reis mit Crevetten Tempura an Ingwer, Miri und Nori Sauce / *Sushi and nori rice with prawn tempura in ginger, mirin and nori sauce*

Ein japanisches Gericht aus Tempura auf einer Schüssel Reis. Der Name Tendon ist zusammengesetzt aus Tempura und Donburi. / *A Japanese dish consisting of tempura on a bowl of rice. The name «tendon» is an abbreviation of tempura and donburi.*

### Kitsuni Soba

きつね/キツネ 炸豆腐 蕎麥麵

22.50

#### «Hitomi»

Sobanudeln in einer Dashi Suppe mit Kitsuni /

*Soba noodles in a dashi soup with kitsuni*

Wie viele japanische Nudelgerichte werden Soba-Nudeln im Sommer oft abgetropft und gekühlt, im Winter dagegen heiss mit einer auf Soja basierenden Dashi-Brühe serviert. Die heissen und kalten Nudeln werden mit verschiedenen Beilagen ergänzt, welche saisonal sind und mit den anderen Zutaten harmonisieren. Sie werden nicht oder wenig gekocht, es gibt aber auch frittierte Versionen. / *Like many Japanese noodles, soba noodles are often served drained and chilled in the summer, and hot in the winter with a soy-based dashi broth. Extra toppings can be added to both hot and cold soba. Toppings are chosen to reflect the seasons and to balance with other ingredients. Most toppings are added without much cooking, although some are deep-fried.*

## Prawns Tempura Soba

天麸羅蝦蕎麥

25.50

### «Yuna»

Sobanudeln in Miso Suppe mit Nori und Crevetten

*Tempura / Soba noodles in miso soup with nori and prawn tempura*

Sobanudeln mit Tempura als Beilage: Häufig ist dies eine grosse Garmele, aber auch Gemüse ist sehr beliebt. Einige Soba-Verkäufer verwenden für dieses Gericht Kakiage (gemischtes Tempura), was dann oft Tensoba heisst. / *Topped with tempura, a large shrimp frequently is used, but vegetables are also popular. Some of soba vendors use kakiage for this dish and this is often called Tensoba.*

## Shoyu Chashu Ramen

叉燒醬油拉麵

23.50

### «Yuki»

Ramen in Shoyu Suppe, mit Chashu-Scheiben und

fein geschnittenen Frühlingszwiebeln / *Ramen noodles in*

*shoyu soup with chashu pork slices and finely cut spring onions*

Shōyu-Ramen ist eine klare braune Suppe aus Hühner- und Gemüsebouillon mit viel Sojasauce. Die Suppe ist scharf, salzig und würzig – und doch angenehm am Gaumen. Für Shōyu-Ramen werden in der Regel gewellte statt glatte Nudeln verwendet. Der Suppe werden oft marinierte Bambussprossen (Menma), Frühlingszwiebeln, Kamaboko (Fischpastete), Nori (Meeresalgen), gekochte Eier, Bohnensprossen oder schwarzer Pfeffer hinzugefügt. Manchmal enthält die Suppe auch Chiliöl oder chinesische Gewürze. Einige Läden servieren geschnetzeltes Rindfleisch statt dem üblichen Chāshū (Schweinefleisch). / *Shōyu ramen is a clear brown broth, based on a chicken and vegetable stock with plenty of soy sauce added, resulting in a soup that is tangy, salty, and savory yet still light on the palate. Shōyu ramen usually has curly noodles rather than straight ones, but this is not always the case. It is often adorned with marinated bamboo shoots or menma, green onions, kamaboko (fish cakes), nori (seaweed), boiled eggs, bean sprouts or black pepper; occasionally the soup will also contain chili oil or Chinese spices, and some shops serve sliced beef instead of the usual chāshū.*

Alle Gerichte sind von Mr. Tommy Cheng, unserem Küchenchef erklärt. / *All menus are explained by our chef Mr. Tommy Cheng.*

# SPECIALS

## AUTHENTIC ASIAN FONDUE

Fondueplausch mit Bouillon, Fleisch, Crevetten, Gemüse, Reis und Saucen.

Buchbar ab 2 Personen

Pro Person

39.00



## SPECIAL DRINKS

**Energy Flower** 11.50

Prosecco mit Kombucha / *Prosecco with kombucha*

**Sunshine Feeling** 11.50

Prosecco mit Passionsfruchtsaft

*Prosecco with passion fruit juice*

**Pflaumenwein** / *Plum wine* 10cl 7.50

**Sake** 10cl 7.50

## SPARKLING WINE

**Prosecco Mishio** 10cl 9.50  
75cl 64.00

**Champagner** 10cl 12.50  
Perrier-Jouët 75cl 84.00

## WHITE WINE

**Cuvée Mishio** 10cl 5.90  
Zürcher Cuvée, Pinot noir, 75cl 39.50  
Müller-Thurgau CH, Kerner

**Chardonnay Salento** 10cl 6.40  
Apulien I, Cantele 75cl 43.00

**Amalaya Vino Blanco** 10cl 6.40  
Salta ARG, Torrontés, Riesling 75cl 43.00

## RED WINE

**Cuvée Mishio** 10cl 6.40  
Puglia rosso IGT I, 75cl 43.00  
Negroamaro, Primitivo

**Cabernet Sauvignon** 10cl 6.40  
HESS Collection, Napa Valley 75cl 43.00  
California USA

**Paco Garcia Rioja** 10cl 5.50  
Rioja SP, Tempranillo 75cl 41.00

**Amalaya** 10cl 6.90  
Salata ARG, Malbec, Cabernet 75cl 46.50  
Sauvignon, Shiraz, Tannat

## BEER

**Feldschlösschen** 33cl 5.20

**Feldschlösschen** 33cl 5.20  
*Alkoholfrei / Non alcoholic*

**Schneider Weisse** 33cl 6.50

**Singha** Thailand 33cl 6.50

**Tiger** Singapur 33cl 6.50

**Sapporo** Japan 33cl 6.50

**Tsingtao** China 33cl 6.50

## SOFTDRINKS

<b>Homemade Ice Tea</b>	30 cl	<b>5.50</b>
Ginger / Hibiscus / Lemongrass	50 cl	<b>7.50</b>
<b>Rhazünser</b> / Sparkling water	30 cl	<b>4.70</b>
	50 cl	<b>6.50</b>
<b>Arkina</b> / Still water	33 cl	<b>5.30</b>
<b>Sprite</b>	30 cl	<b>4.70</b>
	50 cl	<b>6.50</b>
<b>Eistee</b> / Ictea	30 cl	<b>4.70</b>
	50 cl	<b>6.50</b>
<b>Apfelsaft</b> / Apple juice	30 cl	<b>4.70</b>
	50 cl	<b>6.50</b>
<b>Coca-Cola / light</b>	30 cl	<b>4.70</b>
	50 cl	<b>6.50</b>
<b>Coca-Cola zero</b>	33 cl	<b>5.30</b>
<b>Rivella rot / blau / grün</b>	33 cl	<b>5.30</b>
<i>Rivella red / blue / green</i>		
<b>Orangina</b>	33 cl	<b>5.30</b>
<b>Schweppes Tonic / Bitter Lemon</b>	25 cl	<b>5.30</b>
<b>Carpe Diem Kombucha</b>	25 cl	<b>6.00</b>
<b>Red Bull</b>	25 cl	<b>6.00</b>
<b>Fruchtsäfte</b> / Fruit juice	30 cl	<b>6.00</b>
<i>Orange, Maracuja, Mango, Multivitamin</i>		
<b>Tomatensaft</b> / Tomato juice	25 cl	<b>6.00</b>
<b>Smoothie</b>	25 cl	<b>6.00</b>

## COFFEE

<b>Kaffee</b> / Coffee	<b>4.80</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.80</b>
<b>Milchkaffee</b> / Latte	<b>4.80</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>6.00</b>
<i>Double espresso</i>	
<b>Latte macchiato</b>	<b>5.80</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.80</b>

## TEA BY SIROCCO

<b>Jade Oolong</b>	<b>7.50</b>
<i>Oolong-Grüntee / Oolong green tea</i>	
<b>Japanese Sencha</b>	<b>7.50</b>
<i>Japanischer Grüntee / Japanese green tea</i>	
<b>Green Tropic</b>	<b>7.50</b>
<i>Grüntee mit Aroma von exotischen Früchten / Green tea flavored with exotic fruits</i>	
<b>White Silver Needle</b>	<b>7.50</b>
<i>Weisser Tee / White tea</i>	
<b>Gentle Blue</b> Earl Grey	<b>7.50</b>
<b>Ceylon Sunrise</b>	<b>7.50</b>
<i>Schwarztee / Black tea</i>	

Weitere Teesorten finden Sie auf der Rückseite.

*You will find more tea varieties overleaf.*

**Ginger Lemon Dream** 7.50

Kräutertee / *Herbal Tea*

**Piz Palü** 7.50

Schweizer Kräutertee / *Swiss herbal tea*

**Moroccan Mint** 7.50

Marokkanischer Minztee / *Moroccan mint tea*

**Verbena** Verveinetee / *Verbena tea* 7.50

**Red Kiss** Früchtetee / *Fruit tea* 7.50

**Camomile Orange Blossoms** 7.50

Kamillentee mit Orange / *Camomile tea with orange*

## TEE / TEA

Unseren Tee beziehen wir bei Sirocco, einem kleinen Schweizer Familienunternehmen. Die Firma geht seit ihrer Gründung 1908 keine Kompromisse ein, wenn es um die Qualität ihrer wertvollen Rohprodukte geht. Es werden nur Zutaten verwendet, die 100% biologisch zertifiziert sind. / *We obtain our tea from Sirocco, a small Swiss family business. Since the company's foundation in 1908 the quality of its' raw materials has seen no compromise. Only ingredients are used which have been certified as 100% organic.*

Alle Preise in CHF und inkl gesetzl. MwSt.

### Mishio Bahnhofstrasse

Sihlstrasse 9, 8001 Zürich, T +41 44 228 76 76,  
bahnhofstrasse@mishio.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen



**VEGETARISCH / VEGETARIAN**



**VEGAN**



**SCHARF / HOT**



**OHNE GESCHMACKS-  
VERSTÄRKER**  
*WITHOUT FLAVOUR ENHANCERS*

In der asiatischen Küche wird typischerweise mit Geschmacksverstärkern gekocht. Die Gerichte, bei deren Zubereitung wir auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern verzichtet haben, sind entsprechend gekennzeichnet. / *In Asian cuisine it is very typical that dishes are prepared with taste enhancers. The dishes that we have prepared without using taste enhancers have a corresponding notice.*



**FLEISCHDEKLARATION**  
*DECLARATION OF MEAT ORIGIN*

Wir sind stolz darauf, Ihnen ausschliesslich Schweizer Poulet und Rindfleisch zu servieren. Über die Herkunft von weiteren Fleischsorten, fragen Sie unsere Mitarbeitenden. / *We are proud to serve you with Swiss chicken and beef. For more information about the origin of fish and other meat types, please ask our staff.*

**ALLERGENE / ALLERGENS**

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. / *In case of questions concerning ingredients and allergens, please do not hesitate to contact our employees.*

**mishio.ch**

facebook.com/mishiobahnhofstrassezurich