



Stadt Region Gastro **Züritipp(s)** Kurzmeldungen Meine Ge

Schon ausprobie  
Neu können Sie Abo-  
Artikel an Freunde  
verschenken.

Abo [Co Chin Chin zügelte vom Kreis 5 her](#)

# Das Seefeld kann jetzt auch Vietnamesisch

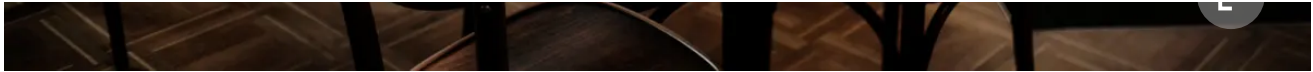
Das Restaurant hat seinen Ableger von der Langstrasse in den Kreis 8 verlagert. Das gefällt den Gästen, nicht nur weil sie hier den ganzen Tag über bekocht werden.



[Emil Bischofberger](#)

Publiziert: 26.10.2023, 15:34





So leer ist es nur am Nachmittag: Die Co Chin Chin Brasserie ist mittags und abends seit der Eröffnung sehr gut besucht.

Foto: Jonathan Labusch

Eines vorweg: Die Co Chin Chin Brasserie ist nichts für Spontane. Mehrmals starten wir den Versuch, für den nächsten oder übernächsten Abend zu reservieren. Vergebens: Vor 21 Uhr ist kurzfristig kein Tisch zu haben. Gründerin Sabrina Rhomberg Marbacher bestätigt unsere Beobachtung, das Reservationssystem sei bereits vor der Eröffnung im September heiss gelaufen.

«Das Seefeld hat so was gebraucht», sagt sie – und gibt uns einen Tipp für den nächsten Besuch: Eine Besonderheit ist nämlich, dass in der Brasserie die Küche durchgehend geöffnet hat. Man kann also auch nachmittags um halb drei noch Zmittag oder schon um halb sechs Znacht essen. «Oder um vier einen Cocktail trinken», fügt die Gründerin lachend an.





Könnte auch als leichtes Mittagessen durchgehen: Die Reismehl-Crêpe Banh Xeo mit Crevetten-Schwein-Füllung.

Foto: Jonathan Labusch

Für Rhomberg Marbacher ist die Co Chin Chin Brasserie keine typische Neueröffnung, sondern ein Umzug von der Langstrasse in den Kreis 8. «Ich habe im Seefeld schon länger nach einem Standort gesucht. Aber es gibt hier schlicht nicht so viele geeignete Lokalitäten.» Im Kreis 5 bleibt das vietnamesische Restaurant ebenfalls präsent: mit seinem Erstlokal an der Gasometerstrasse.

Im Seefeld hat sich mit der Ankunft der Co Chin Chin Brasserie ein Asia-Dreieck gebildet: Auf der anderen Seite der Tramgleise ist das Ginger beheimatet, nebenan das Tiffins. Der Beiname Brasserie passt, die Einrichtung mit bequemen Holzstühlen, gepolsterten Bänken und Steintischplatten passt zum vietnamesisch-französischen Stil.

## **Ein Highlight mit klingendem Namen: Bo La Lot**

Beim dritten Anlauf hat es auch für uns geklappt mit einem Tisch am Abend. Die Karte ist für Stammgäste nicht komplett neu, sie wurde nur mit einigen veganen Gerichten ergänzt. Wir bestellen eine Auswahl an Sommerrollen (24.50 Fr.) sowie die knusprige vietnamesische Crêpe Banh Xeo (22.50 Fr.) aus Reismehl mit der traditionellen Füllung aus Schweinefleisch und Crevetten. Beide Gerichte überzeugen mit viel Frische, für die die grosszügig eingesetzten Kräuter verantwortlich sind, primär Minze und Koriander.

Am Nebentisch spricht eine junge Frau vom Moment ihrer Ankunft an so laut mit ihrem Date, dass wir gar nicht anders können, als ab und zu einen Satz mitzulauschen. «Das vegane Curry hier, es ist ‹insane›, da willst du den Teller einfach nur ausschlecken», sagt sie – womit auch klar ist, was sie wenig später bestellen wird.



Ein Highlight: Bo La Lot, würziges Rindfleisch, eingewickelt und gebraten in Senfblättern.

Foto: Jonathan Labusch

Für uns kommt der Hinweis zu spät, wir haben unsere Hauptgänge längst der Bedienung mitgeteilt. Was nicht heisst, dass wir mit diesen nicht zufrieden wären. Das Bo La Lot (28.50 Fr.) ist der Höhepunkt unseres Abends. Dabei handelt es sich um sehr würzig abgeschmecktes Rindfleisch, das in Senfblätter gewickelt und gebraten wird. Dazu gibt es Reismudeln und eine Sauce mit ebenso viel geschmacklicher

Power, dank Fischsauce, Zucker, Essig, Limette, Chili und Knoblauch. Das vegane, gegrillte Auberginen-Gericht Ca Tim Nuong Tau Hu (24.50 Fr.) hat daneben einen schweren Stand.

Statt Dessert bestellen wir Drinks: einen Viet-Negroni sowie einen Co Chin Chin Mule (je 16 Fr.). Das Urteil ist dasselbe wie so oft bei solchen Abwandlungen: An die Vorbilder kommen sie nicht heran. Da hatten es die Gerichte einfacher: Sie sind allesamt Originale.

Wiesenstrasse 1, 8008 Zürich, Mo–Sa 11–23 Uhr, [brasserie.cochinchin.ch](http://brasserie.cochinchin.ch)  
↗

## Keine Züritipps mehr verpassen?

Aktivieren Sie in den Einstellungen Ihrer App die Push-Mitteilungen für Züritipp und erhalten Sie die neuesten Tipps direkt auf Ihr Smartphone. Falls Sie die App noch nicht installiert haben, können Sie das hier tun [↗](#).

---

**Emil Bischofberger** arbeitet seit 2006 für Tamedia. Er beschäftigt sich vorwiegend mit der Zürcher Gastronomie und gesellschaftlichen Themen, zuvor hatte er seine thematische Heimat lange Jahre im Sportressort. [Mehr Infos](#)

@bischofberger