

Miyuko Tearoom/Café

Sara Hochuli ist der kreative Kopf und Mitbegründerin von Miyuko. Das Café liegt zwar nicht inmitten der Fussgängerzone, erfreut sich aber trotzdem immer mehr grosser Beliebtheit. Für die Wochenenden muss man auch lange im Voraus einen Tisch reservieren, will man noch einen Tisch ergattern. Sara Hochuli backt alles selbst, steht dafür täglich stundenlang in der Backstube. Sie bäckt nicht nur, sondern erfindet immer neue Rezepte und hat auch einen Tortenservice. Seit dem Jahr 2016 hat Sara Hochuli expandiert. Es gibt nun in Reykiavik das Café Kumiko direkt am Hafen. Das Konzept ist ähnlich wie das des Miyuko.

Copyright der Bilder: Manuel Vargas Lépiz, Miyuko Café

Glutenfreeinfo

Online kann man drei verschiedene glutenfreie Angebote reservieren: Das Gnüsser Zmorge, das Tea Time mit salzigen Scones, Snacks und frischen Salaten und das Prinzessinnen Kafi (Kafiklatsch mit einer Auswahl an Torten und süssen Spezialitäten). Ausserdem gibt es auch mehrere glutenfreie Köstlichkeiten im vorderen Café-Bereich zu kaufen. Ebenfalls kann man im Internet glutenfreie Torten bestellen für welchen Anlass auch immer. In Sachen Kreativität kennt Sara Hochuli keine Grenzen.

Der Betrieb ist Gastronomiemitglied bei der IG Zöliakie der deutschen Schweiz

Weitere Infos

Adresse

Beckenhofstrasse 7
8006 Zürich, Schweiz

Kontaktmöglichkeiten

Telefon: [+41 44 350 21 43](tel:+41443502143)

E-Mail: info@miyuko.ch

Webseite: <http://www.miyuko.ch>