



SUDELNUPPE

RAMEN & BOWLS

Rezepte aus der ganzen Welt – zubereitet mit Schweizer Bio-Produkten und allem, was die Saison hergibt. Von den Brühen bis zu den Nudeln und fermentierten Toppings: bei uns wird alles mit viel Liebe zum Handwerk hausgemacht. Eine innovative, kreative Küche, die nach Umami schmeckt und glücklich macht. Jetzt für Ihren Team-Lunch oder Apéro bestellen.

APÈRO & CATERING



Bestellungen 2 Tage im Voraus an bestellung@sudelnuppe.ch

LUNCH

Ein aussergewöhnliches Mittagessen, das gesund ist, farbenfroh und voller Geschmack. Wählen Sie zwischen hausgemachten japanischen Ramen Nudelsuppen oder frischen saisonalen Bowls. Optional mit einer Auswahl an feinen Vorspeisen erhältlich.

Die Ramen werden in einer Porzellanschüssel angerichtet – die heisse Suppe separat in einer Thermosflasche zum selbst aufgiessen. Unsere Bowls enthalten gesunde lokale Kohlenhydrate, verschiedene veredelte Gemüse, Bio-Poulet oder Bio-Tofu und Hummus.

Soba Bowl

Pinker Buchweizen, Bio Tofu (CH), veredeltes Gemüse wie bsp. Koji-Gurke, pickled Rande und Linsen, Nüsse, Saisonales Obst, Tahini-Sumac-Hausdressing
 CHF 20.-

Riso Nero Bowl

Riso Nero, Bio Pouletbrust (CH), veredeltes Gemüse wie bsp. Koji-Gurke, pickled Rande, Linsen, Nüsse, Saisonales Obst, Pickled Randen Dressing
 CHF 20.-



Vegetarische Miso Ramen

mit Bio-Tofu, Bio-Ei, saisonalem Gemüse, Kombu & Shitake (vegan ohne Ei)
 CHF 22.-

Poulet Shoyu Ramen

mit CH Bio Poulet, Bio-Ei, saisonalem Gemüse, Kombu & Shitake
 CHF 23.-

EXTRAS inkl. Vorspeisen plus CHF 12.-

Seoul Kimchi
 Hausgemachtes Kimchi

Miso Aubergine
 Aubergine mit Miso von Das Pure

Osaka Maki Rolls mit Wasabimayo
 Inside-out Sushi mit Gurke

APÈRO

Wir lassen uns von der Welt inspirieren und kreieren einen mundialen Apèro mit lokalen Bio-Produkten für Ihren Anlass. Unkonventionell und voller Geschmack. Wählen Sie aus verschiedenen Fingerfoods 7 Elemente aus. Optional können SudelNuppe Ramen in Mini-Schüsseln dazugebucht werden.
CHF 29.-



Yufka Zigarillos

mit Ziegenkäse und Honig gefüllte Röllchen

Pissaladière niçoise

Der berühmte Zwiebelkuchen

Tokyo Chicken Teriyaki

Pouletbrustpiesse (Bio, CH) mit Sesam, Soja und Mirin

Seoul Kimchi Kick

Hausgemachtes Koreanisches Kimchi

Calzone neapolitano

Mini Sauerteig Pizza - gefüllt mit Schinken, Oliventapenade und Parmesan

Black Bean Hummus & Focaccia

Hummus aus schwarzen Bio-Bohnen

Osaka Maki Rolls mit Wasabimayo

Inside-out Sushi mit Gurke

Shanghai Baos aus dem Dampfkorb

Gedämpfte Buns gefüllt mit Sojahack und Kimchi

Riso Nero & Koji Gurke

mit Randendressing

Miso Aubergine mit Sesam

Gebackene Aubergine mit einer Miso Marinade

Mediterrane Crostinis

Oliventapenade und Rohschinken /
Gebakener Ziegenkäse mit Thymian und Holunder /
Borlotti-Bohnen Hummus und pickled Rande

Greek Feta Sticks

Griechischer Salat am Spieß

Gurkenkaltchale

mit Sauerrahm und Chiliöl

inkl. Mini Ramen plus CHF 12.-

EXTRAS

Vegetarische Miso Ramen mit Bio-Tofu, Bio-Ei, saisonalem Gemüse, Kombu & Shitake (vegan ohne Ei)

Poulet Shoyu Ramen mit CH Bio Poulet, Bio-Ei, saisonalem Gemüse, Kombu & Shitake

DESSERTS

Darf es zum Schluss noch etwas Süsses sein?
Optional für Ihren SudelNuppen-Lunch oder
Apèro zum dazubuchen.

Wir rechnen mit je 1 kleinen süssen Häppchen
pro Person.

CHF 12.-

Dänische Cinnamon Rolls

Schoggi Nuggets mit Randen-Creme

Panna Cotta mit Apfelicoulis



GETRÄNKE

Keine Getränke-Bar im Haus? Oder haben
Sie einfach auch noch Lust auf etwas
Erfrischendes? Wir haben eine Auswahl an
feinen Getränken. Bestellen Sie diese gerne
einzeln dazu.



Hahnewasser mit Zitrone
gratis

Kaffee/Tee
pauschal CHF 5.-

Hausgemachter Kombucha oder Eistee
pauschal CHF 7.-

Sprudelwasser
Rhabarberschorle
Vivi Kola
3.3 dl CHF 5.-

Falk kocht seit über 5 Jahren mit Leidenschaft Ramen Nudelsuppen und andere Gerichte aus aller Welt - ausschliesslich mit lokalen und saisonalen Zutaten. Getreu dem Motto "was schmeckt geht" werden dabei auch mal Sauerkraut mit Miso oder fermentierter Blumenkohl mit Shoyu gemixt.

"Wir lieben Experimente und suchen dafür nachhaltige Lösungen. Die traditionelle Ramen-Polizei würde sagen: geht gar nicht. Aber dem Food-Monster in uns, das gutes Essen mit Hintergrund liebt, schmeckt es am Ende viel besser." - Falk

**WIR FREUEN
UNS AUF IHRE
BESTELLUNG!**

