



# SUDELNUPPE

## RAMEN & BOWLS

Rezepte aus Ostasien – 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](mailto: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, Randen-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-Hausdressing CHF 20.-



## Vegetarische Miso Ramen

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

## Poulet Shoyu Ramen

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

# EXTRAS

Vorspeisen plus CHF 12.-

### Kimchi

Hausgemachtes Kimchi

### Miso Aubergine

Aubergine mit Miso von Das Pure

### Korean Gimbap (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rüebl und Spinat

## APÈRO & Catering

Ob Aperò Häppchen oder Menu, vegan oder mit Fleisch – wir finden eine individuelle Lösung für Ihren Anlass. Unkonventionell und voller Geschmack.

Im folgendem werden 3 Catering Versionen vorgeschlagen – diese können je nach Bedarf und Vorliebe angepasst werden.



### **Catering 1 small: Aperò ab 10 Personen**

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – ohne Personal

**CHF 29.- pro Person inkl. 2.6% MwSt**

#### **Korean Gimhap (glutenfree, vegan)**

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

#### **Toasty (vegan)**

mit Miso von das Pure (Wetzikon) und Röstzwiebel

#### **Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)**

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

#### **Miso Gazpacho (kaltes Süppchen) vegan**

Mit Miso, Sake & Sesam

#### **Chicken Glasnudel Salat (glutenfree)**

mit Gurke, fermentiertem Rotkohl und koreanischen Chickenpops (Bio, CH)

### **Catering 2 Medium: Aperò ab 10 Personen**

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – ohne Personal

**CHF 39.- pro Person inkl. 2.6% MwSt**

#### **Korean Gimhap (glutenfree, vegan)**

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

#### **Toasty (vegan)**

mit Miso von das Pure (Wetzikon) und Röstzwiebel

#### **Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)**

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

#### **Miso Gazpacho (kaltes Süppchen) vegan**

Mit Miso, Sake & Sesam

#### **Chicken Glasnudel Salat (glutenfree)**

mit Gurke, fermentiertem Rotkohl und koreanischen Chickenpops (Bio, CH)

#### **Steamed Bao (gedämpfter chinesischer Dumpling) aus dem Dampfkorb**

mit Champignons, Okara und 5 Spices Sauce

#### **Apfelcrumble (vegan)**

mit Apfelkompott

#### **Panna Cotta (glutenfree)**

mit Orangenzenen



**Catering 3 large: Flying Dinner ab 10 Personen**

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – vor Ort mit Personal  
 Personal:

bis 20 Pax 1 Koch/Köchin vor Ort für ca 4h  
 bis 50 Pax 2 Köche/Köchinnen vor Ort für ca 4h  
 Ab 50 Pax 3 Köche/Köchinnen vor Ort für ca 4h

**55.- pro Person + Personal vor Ort (CHF 65/h)**

**Korean Gimhap (glutenfree, vegan)**

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

**Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)**

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

**Mini Chicken Yakitori**

Soba Nudeln mit Bio Pouletbrust (CH), Ingwer und Rübli

**Chicken Glasnudel Salat (glutenfree)**

mit Gurke, fermentiertem Rotkohl und koreanischen Chickenpops (Bio, CH)

**Steamed Bao (gedämpfter chinesischer Dumpling) aus dem Dampfkorb**

mit Champignons, Okara und 5 Spices Sauce

**Mini Ramen**

mit Poulet-Shoyu Brühe, Bio Pouletbrust, pickled Kürbis

**Bio Chashu (Schweinerollbraten)**

mit Tonkatsu Sauce auf Kartoffel Espuma und Röstzwiebeln

**Apfelcrumble (vegan)**

mit Apfelkompott

**Panna Cotta (glutenfree)**

mit Orangenesten

**Brownie**

Mit Caramelsauce



**Hausgemachter Kombucha oder Thymian-Hibiskus-Eistee**

1l CHF 22.50.-

**Flocka Kolah**

**Flocka Mate**

3.3 dl CHF 6.-

**Lokales Bier 3.3 dl CHF 6.-**

**Wein aus der Region weiss/rot Glas CHF 7.-  
 Flasche 69.-**

**Prosecco Glas CHF 7.-  
 Flasche 69.-**



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!**

