



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, Apéro oder Feier 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.

RAMEN & BOWLS

Im wechselnden Angebot kann man 3 Ramen & 3 Bowls finden mit saisonalen Toppings.

Betellungen über unsere Homepage gern bis 10.00 Uhr. Geliefert wird am gleichen Tag bis 12.00 Uhr.



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, Rüebli und Spinat

APÈRO & Catering

Ob Apero 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: Apero ab 10 Personen

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – ohne Personal

CHF 34.- pro Person

Korean Gimbap (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

"Tartar" im Tartelette (vegan)

Chioggia Rande, Miso Mayo, Kimchi Ketchup, Kapern

Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)

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

Mini Chicken Reis Bowl

Sesam Reis (Bio, CH) mit Pouletbrust (CH, Bio), Sesam Linsen, saisonalem Gemüse und Apfel

Sweet

Apfelcrumble (vegan)

Catering 2 signature: Apero ab 10 Personen

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – ohne Personal

CHF 45.- pro Person

Korean Gimbap (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

Falaffel von der Borlottibohne (vegan)

Fruchriges Tomartensugo, Basilikumöl

Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)

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

"Tartar" im Tartelette (vegan)

Chioggia Rande, Miso Mayo, Kimchi Ketchup, Kapern

Glasnudel Salat (glutenfree)

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

Mini Ramen

mit Poulet-Shoyu Brühe, Bio Pouletbrust, pickled Gemüse

Apfelcrumble (vegan)

mit Apfelkompott

Gis`Cheesecake

mit Beerencoulis



Catering 3 large: Flying Dinner ab 20 Personen

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

bis 30 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

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

Zum Apero:

Uramaki

(Sushi rollen mit geräucherte Karotten, Gurken, Tofu
(Bio CH, Glutenfree, Vegan)

Tokyo Chicken Teriyaki

Poulet (Bio, CH) mit Ingwer, Mirin und Shoyu

Flying Dinner:

1st

Miso Kürbis Süppchen (vegan)

Kürbis Risotto mit Safran (vegan)

Korean Chickenpops mit Glasnudelsalat (CH, Bio)

2nd

Mini Poulet Karaage Burger (CH Bio), Kimchi, Gurkenrelish

Porchetta mit Chikli Crunch Kartoffelschaum

Geschmorter Lauch, Haselnusscrumble und Lauchmayonnaise (vegi)

Dessert

Gis's Cheesecake mit Beerencoulis

Weisse Schokolademousse mit fermentierten Heidelbeeren

Miso Panna Cotta, Vanille-Gel & Karamelisierten Sonnenblumenkernen



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 weiss/rot Glas CHF 7.-

Flasche 65.-

Prosecco Glas CHF 7.-

Flasche 65.-



Falk kocht seit über 7 Jahren mit Leidenschaft Ramen 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!**

