

MANUD MENU

MANUD CLASSICS

VON 12:00

SUPPE DES

Hausgemacht

TAGES

14 CHF

MIT EINER NÜRNBERGER WURST

+ 4 CHF

MANUD'S

Nürnberger Wurst, frittierte

HOT DOG

Zwiebeln, Cornichons, dreierlei

Senfsauce, Knoblauchsauce

NORMAL

14 CHF

DOPPELWURST

+ 4 CHF

VEGIDOG

12 CHF

FLEISCH ODER

Eine Auswahl an Schweizer

KÄSEPLATTE

Käse, Walliser Trockenfleisch,

Hauswurst, hausgemachtes Chutney, Butter und Brot

KÄSFPI ATTF

28 CHF

FLEISCHPLATTE

26 CHF

GEMISCHT

27 CHF



EINE HANDVOLL OLIVEN ODER NÜSSE 5 CHF

PINSA

VON 12:00

THE LOCAL

Walliser Trockenfleisch, karamellisierte Birnen,

Rucola, Geiskäse und

Baumnüsse

22 CHF

EIN KLEINER SALAT DAZU?

8.50 CHF THE NORMALO

Tomatensauce,

verschiedene Tomaten,

Büffelmozarella,

Basilikum

19 CHF

THE SPECIAL

Frag einfach unser

Personal zum saisonalen

Special

22 CHF

SÜSSES FROM 12:00

WAFFELN	Hausgemacht		
	NATUR	7	CHF
	SCHOGGISAUCE	+2	CHF
	AHORNSIRUP	+2	CHF
	GLACE	+3.5	CHF
	ZIMT UND ZUCKER	+0.5	CHF
	RAHM	+1	CHF
GLACE	EINE KUGEL	3.5	CHF
	ZWEI KUGELN	5.5	CHF
AGESKUCHEN	Hausgemacht	6.5	CHF





FRÜHSTÜCK	09:00 BIS 12:00
GIPFELI	NATUR 2 CHF SPEZIAL 3.5 CHF
GRANOLA	Hausgemachtes Granola mit gerösteten Nüssen, griechischem Joghurt, Honig und Früchten 9 CHF
RÜHREI	2 Eier, Brot und Butter 11 CHF
SPIEGELEI	2 Eier, Brot und Butter 11 CHF
BROT & HAUSGEMACHTE KONFITÜRE	7 CHF JUMI'S KÄSE DAZU + 4 CHF

IZAKAYA

FIRST ROUND

VON 17:00

CHICKEN Knusprig frittierte
KARAAGE Pouletschenkeli mit
6 STÜCK Yuzu Mayonnaise

16 CHF

HAUSGEMACHTE Fritierte Dumplings

 ${\tt GYOZA} \qquad {\tt gef\"{u}llt\ mit\ Kohl}\,,$

5 STÜCK dazu ein hausgemachter

scharfer Dip

FLEISCH 16 CHF

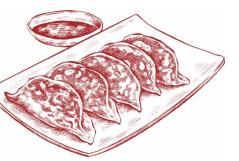
VEGETARISCH 16 CHF

KÜRBIS Kürbis Kroketten

KOROKKE dazu ein

3 STÜCK saisonaler Salat

15 CHF



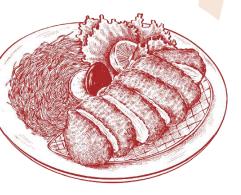
JAPANESE APERO

VON 16:00

Eine Auswahl von hausgemachten Pickels, Sashimi, Gyoza und Edamame

Perfekt zu zweit

45 CHF



SECOND ROUND

RICE BOWL

Japanischer Koshihikari Reis, Soja mariniertes Eigelb, Furikake, Nori

FLEISCH 26 CHF FISCH 28 CHF ₩VEGETARISCH 24 CHF

TONKATSU

Paniertes Schweizer Schweinskotelett dazu Tonkatsu Sauce und frischer Salat

32 CHF

SIDES

HAUSGEMACHTE ₩ Eine Auswahl an

PICKLES

hausgemachten

Pickels

9 CHF

MISO Gebackene Aubergine

EGGPLANT mit würziger

> Miso Sauce, Sesam und Schnittlauch

> > 14 CHF

REIS

Japanischer Koshihikari Reis

V NATUR 5 CHF VVEGI REIS 7 CHF

MACKEREL

TERIYAKI Geröstetes

Makrelenfilet glasiert

in Teriyaki Sauce,

Sansho und

gepickelter Ingwer

28 CHF

CURRY Weizennudeln in einer UDON milden Currysuppe mit saisonalem Gemüse

26 CHF

SÜSSES

REIS Roberto's bester PUDDING Reispudding

8 CHF

UNSERE APERO TIPPS

SPRITZ

YUZU SAKE Sake, Prosecco,

SPRITZ Yuzu sirup

13 CHF

ALBERT Alpenkräuter sirup,

Prosecco

11 CHF

GINGER APPLE Ingwerer, Süssmost,

Prosecco

13 CHF

BEER

SAPPORO Japanisches lager

PREMIUM Bier

6,5 CHF

ZERMATT Zermatter Bier in

BIER der Flasche

6 CHF

GIN

WEISSHORN Val d'Anniviers,

Alpenkräuter

14 CHF

CRISTALLO Gommer Gin

London Dry

18,5 CHF

A GLASS OF LOCAL WINE

PETITE Frisch und

ARVINE fruchtig 10 CL

CORNALIN Aromatisch, dunkle

Beeren, Barrique

10 CL

9 CHF

8 CHF

SAKE

SHOU CHIKU Trockener Sake mit

BAI seidig-weicher Textur und

fruchtigem Geschmack

24 CHF

NON ALCOHOLIC

MOCKTAIL Regionaler

30 CL

Aprikosensaft,

Zitrone, Sprudelwasser

8 CHF

YUZU Hausgemachter Yuzu

KOMBUCHA kombucha

6 CHF

SYRUP Holunder,

SPRITZER Alpenkräuter,

Rhabarber 5 CHF

MUGI-CHA Japanischer

gerösteter

Gerstentee heiss

oder kalt

3,5 CHF

EHRE AN DEN LOKALEN PRODUZENTEN

ES LIEGT UNS AM HERZEN SO GUT WIE MÖGLICH MIT LOKALEN
PRODUKTEN UND PRODUZENTEN ZU ARBEITEN.
ZUDEM LEGEN WIR GROSSEN WERT AUF DIE ZUSAMMENARBEIT MIT
FAMILIÄREN UNTERNEHMEN.

BÄCKEREI FUCHS ZERMATT

HORÜKÄSEREI ZERMATT

MATTHERHORN FLEISCH ZERMATT

GEMÜSE AUS UNSEREM GARTEN ZERMATT

JUMI KÄSE BERN

UNSER FLEISCH KOMMT AUS :

SCHWEIN SCHWEIZ

POULET SCHWEIZ / FRANKREICH

RIND SCHWEIZ / GB

UNSERE FISCHE SCHWIMMEN IN :

THUNFISH FAO 37

HAMACHI AUSTRALIA

LACHS SCOTLAND FAO 67

MAKRELE FAO 37 PORTUGAL

FAO 67 UK