



**MANUD**  
**MENU**

# MITTAGSKARTE

## MANUD CLASSICS

VON 12:00

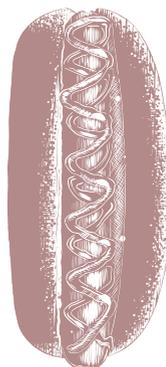
**SUPPE DES TAGES** Hausgemacht  
14 CHF  
MIT EINER NÜRNBERGER WURST  
+ 4 CHF

**MANUD'S HOT DOG** Nürnberger Wurst, frittierte  
Zwiebeln, Cornichons, dreierlei  
Senfsauce, Knoblauchsauce

NORMAL 14 CHF  
DOPPELWURST + 4 CHF  
VEGIDOG 12 CHF

**GEMISCHTE PLATTE** Schweizer Käse, Walliser  
Trockenfleisch, Hauswurst,  
hausgemachtes Chutney,  
Butter und Brot

27 CHF



## PINSA

**LOCAL** Walliser Trockenfleisch,  
karamellierte Birnen,  
Rucola, Geiskäse und  
Baumnüsse  
22 CHF

**NORMALO** Tomatensauce,  
verschiedene Tomaten,  
Büffelmozzarella,  
Basilikum  
19 CHF

**SPECIAL** Frag einfach unser  
Personal zum saisonalen  
Special  
22 CHF

**ROSEMARIN & OLIVENÖL** Rosemarin, Olivenöl,  
Salz

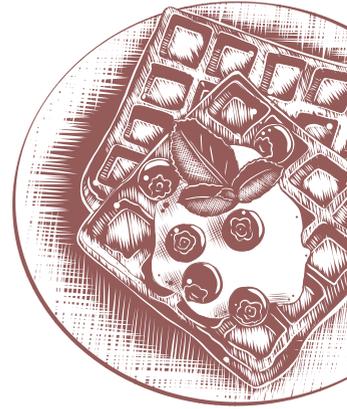
7 CHF



## SÜSSES

---

<b>WAFFELN</b>	Hausgemacht		
	NATUR	7	CHF
	SCHOGGISAUCE	+2	CHF
	AHORNSIRUP	+2	CHF
	GLACE	+3.5	CHF
	ZIMT UND ZUCKER	+0.5	CHF
	RAHM	+1	CHF
<b>GLACE</b>	EINE KUGEL	3.5	CHF
	ZWEI KUGELN	5.5	CHF
<b>TAGESKUCHEN</b>	Hausgemacht	6.5	CHF



## FRÜHSTÜCK

---

10:00 - 12:00

<b>GIPFELI</b>	NATUR	2	CHF
	SPEZIAL	3.5	CHF

<b>GRANOLA</b>	Hausgemachtes Granola mit gerösteten Nüssen, griechischem Joghurt, Honig und Früchten	9	CHF
----------------	---	---	-----

<b>RÜHREI</b>	2 Eier, Brot und Butter	11	CHF
---------------	-------------------------	----	-----

<b>SPIEGELEI</b>	2 Eier, Brot und Butter	11	CHF
------------------	-------------------------	----	-----

<b>BROT &amp; HAUSGEMACHTE KONFITÜRE</b>	JUMI'S KÄSE DAZU	7	CHF
		+ 4	CHF



# ABENDKARTE

**IZAKAYA**

**VON 17:00**

**CHICKEN** Knusprig frittierte  
**KARAAGE** Pouletschenkeli mit  
Yuzu Mayonnaise  
16 CHF

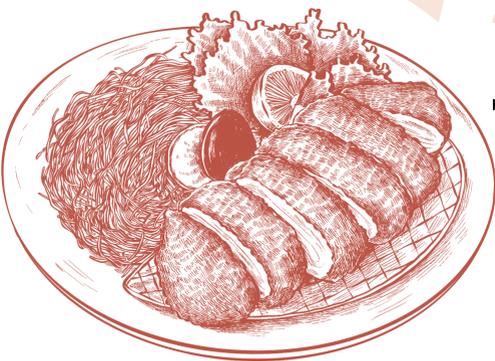
**HAUSGEMACHTE** Frittierte Dumplings  
**GYOZA** gefüllt mit Kohl,  
5 STÜCK dazu ein hausgemachter  
scharfer Dip

FLEISCH 16 CHF  
V VEGETARISCH 16 CHF

**TURNIP** V Gedämpfte und  
**MOCHI** frittierte Steckrübe,  
3 STÜCK dazu ein saisonaler  
Salat und eine  
hausgemachte süsse  
Chilisauce  
15 CHF

**MISO** V Gebackene Aubergine mit  
**EGGPLANT** würziger  
Miso Sauce, Sesam  
und Schnittlauch  
14 CHF

**EDAMAME** V Gedämpfte Edamame-  
Bohnen mit Meersalz  
6 CHF



---

**RICE BOWL** Japanischer  
Koshihikari Reis,  
Soja mariniertes  
Eigelb, Furikake, Nori

FLEISCH 26 CHF

FISCH 28 CHF

VEGETARISCH 24 CHF

**SASHIMI** Tägliche Auswahl an  
8 PCS frischem Sashimi,  
Ingwer, Wasabi

30 CHF

**TONKATSU** Paniertes Schweizer  
Schweinskotelett dazu  
Tonkatsu Sauce und  
frischer Salat

32 CHF

---

## SIDES

**HAUSGEMACHTE** Eine Auswahl an  
**PICKLES** hausgemachten  
Pickels  
9 CHF

**REIS** Japanischer  
Akitakomachi Reis  
5 CHF

---

## SÜSSES

**REIS** Roberto's bester  
**PUDDING** Reispudding  
8 CHF

**TERIYAKI** Geröstetes Steinbutt-  
**TURBOT** Filet glasiert in  
Teriyaki Sauce, Sansho  
und  
gepickelter Ingwer  
32 CHF

**CURRY** Weizennudeln in einer  
**UDON** milden Currysuppe mit  
saisonaem Gemüse

26 CHF

# UNSERE APERO TIPPS



## SPRITZ

<b>SAKE</b>	Sake, Prosecco,
<b>SPRITZ</b>	hausgemachte sirup 13 CHF
<b>ALBERT</b>	Alpenkräuter sirup, Prosecco 11 CHF
<b>GINGER APPLE</b>	Ingwerer, Süssmost, Prosecco 13 CHF

## BEER

<b>SAPPORO PREMIUM</b>	Japanisches lager Bier 6,5 CHF
<b>ZERMATT BIER</b>	Zermatter Bier in der Flasche 6 CHF

## SAKE

<b>SHOU</b>	Trockener Sake mit
<b>CHIKU BAI</b>	seidig-weicher 30 CL Textur und fruchtigem Geschmack 24 CHF
<b>ATELIER DU SAKE</b>	Halbtrockener Daiginjo-Sake mit 50 CL blumigen und fruchtigen Noten 55 CHF

## A GLASS OF LOCAL WINE

<b>PETITE ARVINE</b>	Frisch und fruchtig 10 CL 8 CHF
<b>CORNALIN</b>	Aromatisch, dunkle Beeren, Barrique 10 CL 9 CHF

## NON ALCOHOLIC

<b>MOCKTAIL</b>	Regionaler Aprikosensaft, Zitronensaft, Wasser 8 CHF
<b>KOMBUCHA</b>	Hausgemachter kombucha 6 CHF
<b>SYRUP SPRITZER</b>	Holunder, Alpenkräuter, Rhabarber 5 CHF
<b>MUGI-CHA</b>	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.

<b>BÄCKEREI FUCHS</b>	ZERMATT
<b>HORÜKÄSEREI</b>	ZERMATT
<b>MATTHORN FLEISCH</b>	ZERMATT
<b>GEMÜSE AUS UNSEREM GARTEN</b>	ZERMATT
<b>JUMI KÄSE</b>	BERN

## **UNSER FLEISCH KOMMT AUS :**

---

<b>SCHWEIN</b>	SCHWEIZ
<b>POULET</b>	SCHWEIZ / FRANKREICH
<b>RIND</b>	SCHWEIZ / GB

## **UNSERE FISCHE SCHWIMMEN IN :**

---

<b>THUNFISH</b>	FAO 37
<b>HAMACHI</b>	AUSTRALIA
<b>LACHS</b>	SCOTLAND FAO 67
<b>MAKRELE</b>	FAO 37 PORTUGAL FAO 67 UK

UNSER PERSONAL GIBT EUCH GERNE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE  
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF – INKLUSIVE 7.7% MEHRWERTSTEUER