



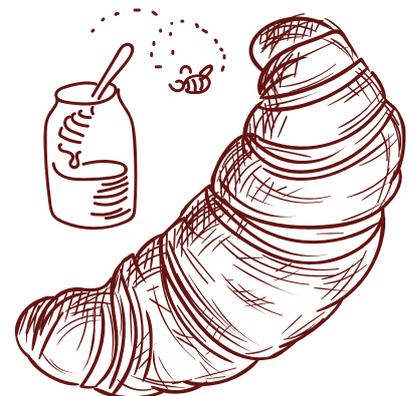
MANUD

MENU

MANUD FRÜHSTÜCK

09:00 BIS 11:30

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 MIT HHAUSGEMACHTER KONFITÜRE	JUMI'S KÄSE DAZU	7 CHF + 4 CHF



MANUD MITTAG

AB 12:00

GROSSER SALATTELLER

17 CHF

eine Nürnberger Wurst dazu
+ 4 CHF

MANUD'S HOT DOG

Nürnberger Wurst, frittierte
Zwiebeln, Cornichons, dreierlei
Senfsauce, Knoblauchsauce

NORMAL 14 CHF
DOPPELWURST + 4 CHF
VEGIDOG 12 CHF

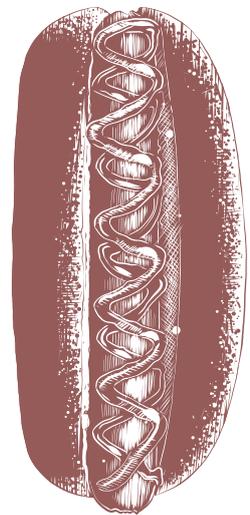
FLEISCH ODER KÄSEPLATTE

Eine Auswahl an Schweizer
Käse, Walliser Trockenfleisch,
Hauswurst, hausgemachtes
Chutney, Butter und Brot

KÄSEPLATTE 28 CHF
FLEISCHPLATTE 26 CHF
GEMISCHT 27 CHF

DAILY SPECIAL

Unser Team gibt dir gerne
Auskunft über die heutigen
Specials



ITALIENISCHE OLIVEN
ODER HAUSGEMACHTE
NÜSSE ZUM
APÉRO?

5 CHF

PINSA

AB 12:00

EINEN KLEINEN
SALAT DAZU?

8.50 CHF



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

THE NORMALO Tomatensauce,
verschiedene Tomaten,
Büffelmozzarella,
frischer Basilikum 19 CHF

THE GARDENER Mit gegrilltem
Gemüse, wenn möglich
aus unserem Garten 19 CHF

THE SPECIAL Trifft vielleicht
deinen Geschmack 22 CHF

THE APERO Olivenöl,
frischer Rosmarin,
Fleur de Sel 8 CHF

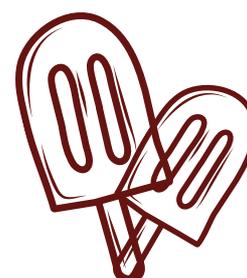
SÜSSES

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

TAGESKUCHEN Hausgemacht 6.5 CHF



SCHON UNSER
EIS AM STIEL VON
STÄNGELI CHÜNIG
PROBIERT?

handgemacht, biologisch
und veganes Glace
aus Bern

4 CHF

MANUD ABEND

IZAKAYA

SNACKS/STARTER

VON 18:00

EDAMAME  mariniert in
hausgemachtem
Bärlauchöl,
Zitronenzeste

8 CHF

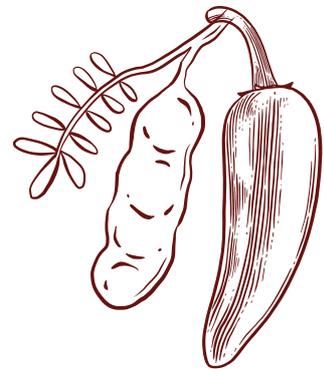
PADRON PEPPERS  dazu Saikyo Miso Sauce
zum dippen,
Furikake

16 CHF

PANKO SHRIMPS
5 STÜCK

dazu eine hausgemache
Sweet-Chili Sauce

20 CHF



SIDES

**HAUSGEMACHTE
PICKELS**  eine Auswahl an
hausgemachten Pickels

8 CHF

REIS  Gedämpfter Akitakomachi Reis
aus Japan, mit Mais und
Bonitoflocken

9 CHF

KARTOFFELTÄTSCHLI  Kartoffeltätschli, Grochjuang,
Frühlingszwiebeln, Sesam

15 CHF



IZAKAYA

BIGGER

FROM 18:00

CHICKEN in Miso mariniertes
Hähnchen,
Yuzu-Sauce und
Gemüse

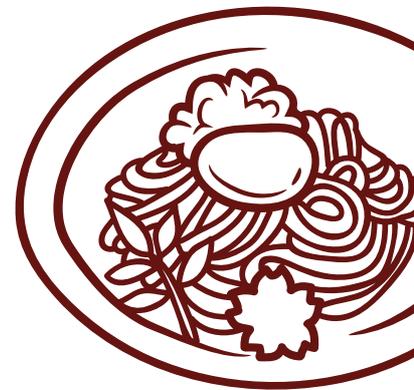
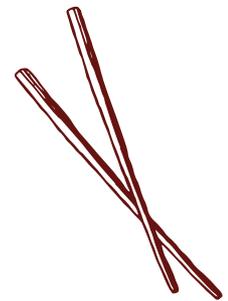
28 CHF

AUBERGINE  Frittierte Aubergine
und Peperoni, dazu
eine knusprige Chili-
Knoblauch Sauce

24 CHF

TERIYAKI
FISCH DES TAGES Grilliertes Fisch
Filet, glasiert in
einer dicken
Teriyaki Sauce,
Sancho,
gepickelter Ingwer

28 CHF



SCHON MAL
JAPANISCHER WEIN
PROBIERT?

VERSUCH ES MIT
SAKE!

UNSERE APERO TIPPS



SPRITZ

GINGER APPLE Ingwerer, Apfelsaft,
Prosecco

13 CHF

CUCUMBER Frischer Gurkensaft,
Gingerbeer,
Prosecco, Limette

13.5 CHF

YUZU Hausgemachter
Yuzusirup,
Sake, Prosecco,
Limette

13.5 CHF

COCKTAIL

PEPPER MOON St. Germain
Holunder, Gin,
Apfel, Pfeffer

18 CHF

GIN

WEISSHORN Val d'Anniviers,
Kräuter

14 CHF

CRISTALLO Gommer Gin
London Dry

18,5 CHF

EIN GLASS AUS DER REGION

**PETITE
ARVINE** Frisch und
Fruchtig

10 CL

CORNALIN Aromatisch, Beeren,
barrique

10 CL

EINE FLASCHE WEIN AUS DER REGION

**PETITE
ARVINE** Charles Bonvin
Sion - Suisse

75 CL

59 CHF

CUVÉE 1858 Charles Bonvin
Sion - Suisse

75 CL

85 CHF

10 CL

12 CHF

MERLOT Bagnoud
Valais

50 CL

43 CHF

NON ALCOHOLIC

MOCKTAIL Minze-Limette,
Tonic, Apfel

8 CHF

KOMBUCHA Hausgemacht

6 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

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