



MANUD

MENU

We are nominated for the Swiss Gastro Award!

With your rating we have a chance to win



Manud | 3920, Zermatt, Wallis, Schweiz
bestofswissgastro.ch

<https://bestofswissgastro.ch/de/guide/?q=manud>.

MANUD BREAKFAST

09:00 TO 11:30

CROISSANT	PLAIN	2 CHF
	SPECIAL	3.5 CHF

GRANOLA	Homemade granola with Roasted nuts, greek yoghurt, honey and fruits	9 CHF
---------	---	-------

SCRAMBLED EGGS	2 scrambled eggs, bread, butter	11 CHF
-------------------	------------------------------------	--------

FRIED EGGS	2 fried eggs, toast, butter	11 CHF
------------	--------------------------------	--------

BREAD & HOMEMADE JAM		7 CHF
	ADD JUMI'S CHEESE +	4 CHF



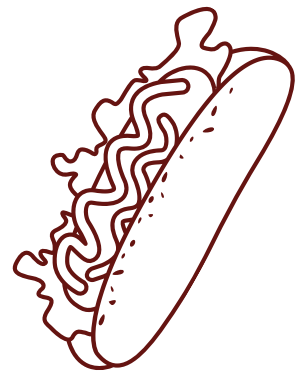
MANUD LUNCH

FROM 12:00

BIG SALAD PLATE mixed salad, some nuts, and vegetables 17 CHF

MANUD STYLE BAHN MI slow cooked Swiss pork neck, fresh salad, mayo, homemade sweet-chilli sauce, crispy onion

REGULAR 16 CHF
GO VEGI 15 CHF



RICE BOWL steamed Japanese rice, soft boiled egg, nori, furikake, salad, pickles, topping of the day 28 CHF

DAILY SPECIAL Ask our staff about our daily special

PINSA

FROM 12:00

THE LOCAL Sourdough base, goat cheese, caramelized pears, Walliser Trockenfleisch 22 CHF

THE NORMALO Sourdough base, tomato sauce, mozzarella, basil 19 CHF

THE SPECIAL Ask for our special pinsa 22 CHF

ADD A
SMALL
SIDE SALAD

8.50 CHF



SWEETS

WAFFLES	Homemade		
	PLAIN	7	CHF
	CHOCOLATE SAUCE	+2	CHF
	MAPLE SYRUP	+2	CHF
	ICE CREAM	+3.5	CHF
	CINNAMON SUGAR	+0.5	CHF
	WHIPPED CREAM	+1	CHF

ICE CREAM	One scoop	3.5	CHF
	Two scoops	5.5	CHF

DAILY CAKE	Homemade	6.5	CHF
------------	----------	-----	-----



ALREADY TRIED OUR
POPSICLE FROM
STÄNGELI CHÜNIG?

handmade, organic
and vegan ice cream
from Bern

4 CHF

MANUD APERO

ITALIAN OLIVES OR
HOMEMADE SPICED
NUTS FOR
APERRO ?

5 CHF

APÉRO

PINSA THE APERO	olive oil, fresh rosemary, fleur de sel	8 CHF
--------------------	---	-------

MIXED BOARD	A selection of Swiss cheeses or dried cuts, rye bread, butter, homemade chutney	
-------------	--	--

27 CHF

MANUD DINNER

IZAKAYA

SNACKS/STARTER

FROM 18:00

EDAMAME  dressed in homemade
wild garlic oil,
lemon zest

8 CHF

PADRON PEPPERS  with Saikyo miso
dipping sauce,
furikake

16 CHF

PANKO PRAWNS with homemade
sweet & chili sauce,
shiso

5 PCS

20 CHF



SIDES

PICKLES  Selection of homemade
pickles

8 CHF

RICE  Steamed Akitakomachi Rice
from Japan,
Sweetcorn, Bonito

9 CHF

SMASHED POTATO  Potatoes, gochujang,
spring onions, sesame seeds

15 CHF



IZAKAYA

BIGGER

FROM 18:00

CHICKEN Miso marinated
chicken leg with
yuzu sauce and
shredded salad

26 CHF

EGGPLANT  Fried eggplant and
peppers with a crispy
chili garlic sauce

22 CHF

TERIYAKI
FISH OF THE DAY Roasted fish
fillet, glazed
in a thick teriyaki
sauce, sansho,
pickled ginger

28 CHF

DAILY
SPECIAL Ask our staff about
our daily special

EVER TRIED
JAPANESE WINE?

LET'S GO FOR A CUP
OF SAKE!



OUR APERO RECOMMENDATIONS



SPRITZ

GINGER APPLE	Ingwerer, apple juice, prosecco	13.5 CHF
CUCUMBER	Cucumber, gingerbeer, prosecco	13.5 CHF
YUZU	Homemade yuzu syrup, sake, prosecco, sparkling water, lime	12 CHF

COCKTAIL

PEPPER MOON	St. Germain, Tanqueray, apple juice, sparkling water, pink pepper	18 CHF
--------------------	---	--------

GIN

WEISSHORN	Val d'Anniviers, Alpine herbs	14 CHF
CRISTALLO	Gommer Gin London Dry	18,5 CHF

A GLASS OF LOCAL WINE

PETITE ARVINE	Fresh and fruity	10 CL	8 CHF
CORNALIN	Aromatic, black cherry, barrique	10 CL	9 CHF

A BOTTLE OF LOCAL WINE

PETITE ARVINE	Charles Bonvin Sion - Suisse	75 CL	59 CHF
CUVÉE 1858	Charles Bonvin Sion - Suisse	75 CL	85 CHF
MERLOT	Bagnoud Valais	50 CL	43 CHF

NON ALCOHOLIC

MOCKTAIL	Homemade mint-lime sirup, tonic water, apple	8 CHF
HOMEMADE KOMBUCHA	Homemade fermented tea	6 CHF

HONOR TO OUR LOCAL PRODUCERS

IT IS IMPORTANT FOR US TO WORK AS MUCH AS POSSIBLE WITH
LOCAL PRODUCTS AND PRODUCERS.
WE GIVE GREAT IMPORTANCE IN WORKING WITH FAMILY-RUN
COMPANIES.

BÄCKEREI FUCHS	ZERMATT
HORÜKÄSEREI	ZERMATT
MATTHERRHORN FLEISCH	ZERMATT
GEMÜSE AUS UNSEREM GARTEN	ZERMATT
JUMI KÄSE	BERN

OUR MEAT COMES FROM:

PORK	SWITZERLAND
CHICKEN	SWITZERLAND / FRANCE
BEEF	SWITZERLAND / UK

OUR FISH SWIM IN:

TUNA	FAO 37
HAMACHI	AUSTRALIA
SALMON	SCOTLAND FAO 67
MACKEREL	FAO 37 PORTUGAL FAO 67 UK

WE HAPPILY INFORM YOU ABOUT ANY POSSIBLE ALLERGENS
ALL PRICES ARE IN CHF – INCLUDING 7.7% VAT



MANUD

MENU

Wir sind für den Swiss Gastro Award nominiert!

Mit deiner Bewertung schaffen wir es vielleicht zum Sieg



Manud | 3920, Zermatt, Wallis, Schweiz

bestofswissgastro.ch

<https://bestofswissgastro.ch/de/guide/?q=manud>.

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	7 CHF
HHAUSGEMACHER	JUMI'S KÄSE DAZU + 4 CHF
KONFITÜRE	



MANUD MITTAG

VON 12:00

GROSSER SALATTELLER

gemischter Salat mit ein
paar Nüssen und Gemüse

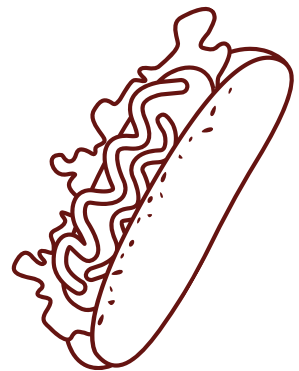
17 CHF

MANUD STYLE BAHN MI

Schweizer Schweinefleisch in
dünnen Scheiben, frischer
Salat, Mayo, hausgemachte
süss-chilli Sauce, frittierte
Zwiebeln

REGULAR 16 CHF

VEGI 15 CHF



RICE BOWL

Gedämpfter japanischer
Reis, weich gekocktes Ei,
Nori, Furikake, Salat,
Pickels, Topping des Tages

28 CHF

DAILY SPECIAL

Unser Team gibt dir gerne
Auskunft über die heutigen
Specials

PINSA

FROM 12:00

EIN KLEINER
SALAT
DAZU?

8.50 CHF



THE LOCAL

Walliser Trockenfleisch,
karamellisierte Birnen,
Rucola, Geiskäse und
Baumnüsse

22 CHF

THE NORMALO

Tomatensauce,
verschiedene Tomaten,
Büffelmozzarella,
frischer Basilikum

19 CHF

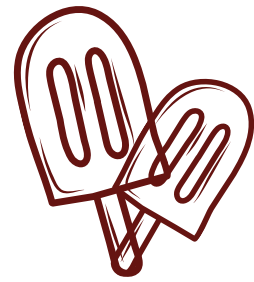
THE SPECIAL

Trifft vielleicht
deinen Geschmack

22 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 APERO

APÉRO

ITALIAN OLIVES OR
HOMEMADE SPICED
NUTS FOR
APERO ?

5 CHF

PINSA
THE APERO

Olivenöl, frischer
Rosmarin, Fleur de
Sel

8 CHF

GEMISCHTE
PLATTE

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

27 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 dazu eine hausgemache
5 STÜCK Sweet-Chili Sauce

20 CHF

SIDES

HAUSGEMACHTE  eine Auswahl an
PICKELS hausgemachten Pickels

8 CHF

REIS Gedämpfter Akitakomachi Reis
aus Japan, mit Mais und
Bonitoflocken

9 CHF

KARTOFFELTÄTSCHLI  Kartoffeltätschli, Grochujuang,
Frühlingszwiebeln, Sesam

15 CHF



IZAKAYA

BIGGER

FROM 18:00

CHICKEN in Miso mariniertes
Hühnchen,
Yuzu-Sauce und
Gemüse

26 CHF

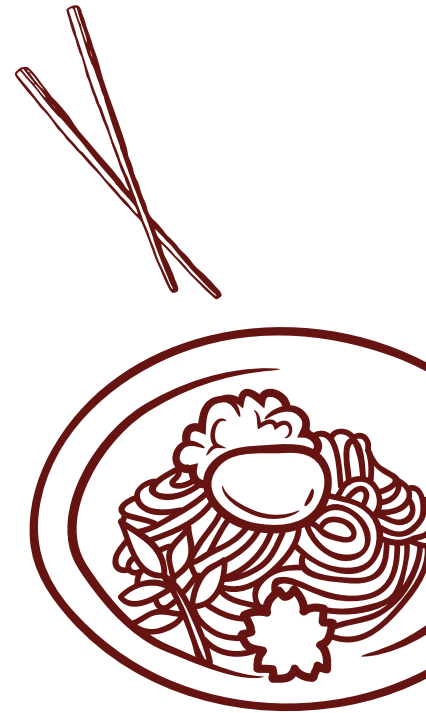
AUBERGINE  Frittierte Aubergine
und Peperoni, dazu
eine knusprige Chili-
Knoblauch Sauce

22 CHF

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

28 CHF

DAILY
SPECIAL Unser Team gibt dir gerne
Auskunft über die heutigen
Specials



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.
ZUDEME LEGEN WIR GROSSEN WERT AUF DIE ZUSAMMENARBEIT MIT
FAMILIÄREN UNTERNEHMEN.

BÄCKEREI FUCHS	ZERMATT
HORÜKÄSEREI	ZERMATT
MATTHORN 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