



MANUD

CAFE ° BAR ° CULTURE

Mânud HW m. 1. Mond. *Dr Mânud geid gad üf.* Der Mond geht gerade auf. Syn = `Mond` . 2. Monat. *Ab dem neeschte Mânud tüed s de schô zîmmli friejer afâ tämmre.* Ab nächstem Monat wird es schon früher zu tagen beginnen.





SOFTIES

Magdas Kombucha	2dl	6.00
Simones IschÄtee	3dl	4.80
Hausgemachter Eistee	5dl	6.80
Sirupier de Berne Schorle	3dl	5.00
Alpenkräuter / Holunderblüte / Rhabarber	5dl	7.00
Deine Zitronenlimonade	3dl	6.00
Deine Ingwerlimonade	3dl	6.00
Rivella	3.3dl	5.00
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	3dl	5.00
Vivi Mate Bio	3dl	5.50
Elmer Citro	3dl	5.00
Ginger Beer	2dl	5.50
Tonic Water	2dl	5.50
Bitter Lemon	2dl	5.50
Süssmost / Schorle	3dl	5.00
	5dl	6.50
Walliser Aprikosensaft	2dl	6.00
Frisch gepresster Orangensaft	2dl	7.50
Kids Sirup	2dl	1.00
Wasser still oder gesprudelt	3dl	4.50
	5dl	6.00
	1l	9.00





LÄNGASS TEE

Black Assam	5.00
Indian Chai	5.00
Rooibos Bourbon	5.00
Green Sencha	5.00
Jasmin Pearl	5.00
Marokkanische Minze	5.00
Verveine	5.00
Ginger Lemon	5.00
Berner Rose Früchtetee	5.00
Edelweiss Kräutermischung	5.00
Jasmin Flower Teekugel	5.50

KAFFEE

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.50
Doppio	5.50
Doppio Macchiato / Flat White	6.00
Cappuccino	5.00
Milchkaffee / Latte Macchiato	5.50
Kaffee Mocca	5.80
Café Freddo Latte	5.50
Babyccino	1.50





SPECIAL HOTTIES

Heisser Ingwer	6.00
Matcha Tee Latte	6.80
Indian Chai Latte	6.50
Golden Oat Milk	6.80
Glühmost	5.50
Chocolat à l'Ancienne	5.50
Mit Rahm	+ 1.00
Laktosefreie Milch/Hafermilch	+ 0.60

SPECIAL HOTTIES MIT SCHUSS

Hot Ginger Apple	12.50
Chocolat à l'Ancienne Rum	10.50
Hausgemachter Glühwein	7.50
Mit einem Schuss Ingwerer	+ 6.00
Mit einem Schuss Amaretto	+ 5.00
Leni Kaffee Heisser Amaretto mit Rahm, dazu einen Espresso	9.50
Café Amaretto	9.50
Baileys Kaffee / Schoggi	9.50
Tee Rum	9.50
Kafi Lutz	8.50
Irish Coffee / Schümli Pflümli	9.50
Café Valaisan	9.50





APERRO COOL

Mocktail Apricot <i>alkoholfrei</i>			8.00
Ingwerer Soda			11.00
Ingo			12.00
Ginger Apple Spritz			13.00
Hugo			10.50
Albert Alpenkräuterspritz			11.00
Rhabarbara Rhabarberspritz			11.00
Aperol Spritz			11.00
Negroni			14.00
Gespritzter Weisser			8.00
Pastis 51	40 Vol. %	2cl	8.00
Appenzeller Kräuter	29 Vol. %	4cl	8.00
Martini Bianco / Rosso	15 Vol. %	4cl	8.00
Campari	23 Vol. %	4cl	7.00
Campari Soda / Orange			9.50

BIER

Appenzeller Quöllfrisch	3dl	4.80
Offenbier / Panaché	5dl	7.50





Ingwer Panaché	3dl	5.50
Offen	5dl	8.00
Zermatt Bier	3.3dl	6.50
Febris Amber Abbey de St. Maurice	3.3dl	7.50
Manuds Choice	3.3dl	6.50
Appenzeller Weizen	5dl	8.00
Maximus IPA White Frontier	4.5dl	9.00
Five Kicking Imperial Stout White Frontier	3.3dl	10.50
Möhls Saft vom Fass Cider	5dl	8.00
Leermond <i>Alkoholfrei</i>	3.3dl	5.50

COCKTAILS / LONGDRINKS

Moscow Mule	16.00
Zermatt Mule	17.00
Pepper Moon <i>Manuds Kreation</i>	18.00
Basil Smash	18.00
Gin Tonic Tanqueray <i>oder wähle einen anderen Gin (letzte Seite)</i>	16.00
Rum Cola	15.00
Vodka Lemon	15.00
Whisky Cola	15.00
Gin Fizz	16.00
Espresso Martini	18.00





WII

Willkommen auf einer Reise durch das grösste Weingebiet der Schweiz, das Wallis. Wir trinken Wein von Freunden, die auf verschiedensten Terroirs zwischen Salgesch und Martigny auf traditionelle oder biodynamische Weise ihre Lieblinge herstellen. Weiter geht die Reise über das Matterhorn Richtung Süden bis nach Sizilien, wo die Sonne Italiens in jeder Flasche steckt. Alle Weine die mit einem Stern markiert sind, sind biologisch oder biodynamisch hergestellt worden.

Du kannst auch Wein für zu Hause oder als Geschenk bei uns kaufen!

WEISS

Fendant Sans Culotte Chasselas	Charles Bonvin Sion VS	75cl	44.00
St. Saphorin Grand Cru Les Blassinges Chasselas	Pierre-Luc Leyvraz Chexbres VD	75cl	52.00
Johannisberg Sylvaner	Cave du Paradis Olivier Roten - Sierre VS	75cl	47.00
Petite Arvine Arvine	Gilbert Devayes Leytron VS	75cl	59.00
Petite Arvine Arvine	Charles Bonvin Sion VS	37.5cl	59.00
Heida Les Pyramides Savagnin, Heida	Adrian und Diego Mathier Salgesch VS	75cl	58.00
Heida du Rhodan Savagnin, Heida	Cave du Rhodan Salgesch VS	75cl	58.00
Domaine Noble Contrée Sauvignon Blanc	Rouvinez Sierre VS	75cl	56.00
Cuvée Madame Rosemarie Arvine, Pinot Blanc & Gris, Sylvaner	Adrian und Diego Mathier Salgesch VS	37.5cl 75cl	28.00 56.00
Larix Petite Arvine, Humagne Blanche - Lärchenbarrique	Cave du Paradis Olivier Roten -Sierre VS	75cl 75cl	65.00 65.00





Riesling Sylvaner Schiefer* Riesling, Sylvaner	Weingut Obrecht Jenins GR	75cl	57.00
L'Altro Langhe* Chardonnay, Sauvignon Blanc	Pio Cesare Piemont IT	75cl	55.00

ROSÉ UND SCHAUMWEINE

Nez Noir Rosé* Merlot, Syrah, Gamaret	Rouvinez Sierre VS	37.5cl 75cl	26.00 52.00
Adoro Prosecco Glera	Col di Rocca Veneto IT	75cl	52.00
Blanc de Noir Pinot Noir – méthode traditionnelle	Gilbert Devayes Leytron VS	75cl	63.00

ROT

Pinot Noir Parchets de Valençon Pinot Noir	Cave Bagnoud Flanthey VS	75cl	48.00
Pinot Noir Avalanche Pinot Noir	Cave du Paradis Olivier Roten – Sierre VS	75cl	47.00
Pinot Noir Pinot Noir	Weingut Hansruedi Adank Fläsch GB	75cl	58.00
Cornalin Cornalin	Chai du Baron Sion – Bramois VS	75cl	61.00
Merlot Merlot	Cave Bagnoud Flanthey VS	50cl	43.00
Merlot Varonier Merlot	C. Varonier & Söhne Varen VS	75cl	72.00





Sassi Grossi Merlot - barrique	Gialdi Vini Mendrisio TI	75cl	93.00
Cuvée 1858 Cornalin, Syrah, Humagne Rouge Barrique	Charles Bonvin Sion VS	75cl	84.00
Nez Noir* Merlot, Syrah, Gamaret	Rouvinez Sierre VS	37.5cl 75cl 150cl	29.00 56.00 112.00
Cuvée Anna St-Emilion Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Clos Dubreuil Bordeaux FR	75cl	85.00
Halleluja* Syrah	Vini Campisi Sizilien IT	75cl	58.00
Verruzzo Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese – barrique	Monteverro Toscana IT	75cl	58.00
Barbera d’Alba* Barbera	Pio Cesare Piemont IT	75cl	59.00
Pircaru Primitivo* Primitivo	Tenuta del Pajaru Apulien IT	75cl	68.00
Majori* Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - barrique	Bulichella Toscana IT	75cl	68.00
Terra di Monteverro* Cabernet Sauvignon, Cabernet barrique	Monteverro Toscana IT	75cl	84.00
Hacienda Monasterio Cosecha Cabernet Sauvignon, Tempranillo- barrique	Hacienda Monasterio Ribera del Duero ES	75cl	91.00





OFFEN

	10cl		10cl
Fendant Sans Culotte		Pinot Noir Bagnoud	
Chasselas VS	6.00	Pinot Noir VS	7.00
Johannisberg Cave du Paradis		Cornalin Chai du Baron	
Sylvaner VS	7.00	Cornalin – VS	9.00
Petite Arvine Devayes		Verruzzo Monteverro*	
Arvine VS	8.00	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese IT	8.50
Heida Les Pyramides		CORAVIN	
Heida VS	8.00	Sassi Grossi	
Chardonnay*		Merlot barrique - Ti	13.00
Chardonnay IT	9.00	Cuvée Anna St-Emilion Clos	
Nez Noir Rosé*		Dubreuil *	
Merlot, Syrah, Gamaret VS	7.00	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	12.00
Adoro Prosecco DOCG		Terra di Monteverro*	
Chasselas IT	7.00	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Barrique IT	12.00

* biologisch oder biodynamisch hergestellt / Naturwein





GIN und co

GIN	4 cl	WHISKY	4 cl
Hendricks Gin 41.4 Vol. %	9.50	Jack Daniel's Old Nr. Bourbon 40 Vol. %	9.00
Schorsch Swiss Premium Gin 43 Vol. %	14.50	Johnett 2011 Swiss Single Malt 44 Vol. %	20.00
Weisshorn Alpine Glacier Gin 41.7 Vol. %	14.00	Oban 14 Years Single Malt 43 Vol. %	15.00
Studer Swiss Highland Dry Gin 42.4 Vol. %	10.00	RUM	4cl
Cristallo Gommer Gin 40.4 Vol. %	18.50	Pyrat XO Reserve Rum 40 Vol. %	22.00
Deux Frères Dry Gin 43 Vol. %	20.00	Havana Club 3 Años Rum 40 Vol. %	9.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47 Vol. %	13.00	Havana Club 7 Años Rum 40 Vol. %	10.00
4487 Gin Zermatt 43 Vol. %	17.00		





VODKA / TEQUILA

Stolichnaya Vodka 4cl
40 Vol. % 9.00

Don Julio Tequila Blanco 2cl
38 Vol. % 6.50

LIKÖRE

Ingwerer 2cl
24 Vol. % 7.00

Herbetet Genepy 2cl
38 Vol. % 6.00

Bailey's 4cl
17 Vol. % 7.50

Amaretto Disaronno 4cl
28 Vol. % 7.50

DIGESTIVE

2cl

Etter Williams Birne 42 Vol. %
12.00

Etter Abricot du Valais 42 Vol. %
12.00

Etter Alter Zuger Kirsch 42 Vol. %
8.00

Abricotine Morand 40 Vol. %
8.00

Grappa di Brunello Antica 43 Vol. %
9.00

Grappa di Amarone 40 Vol. %
9.00

Rémy Martin Cognac 40 Vol. %
11.00

Studer Vielle Prune Réserve 42 Vol. %
9.00

Vieille Heida 40 Vol. %
12.00

Alle Preise verstehen sich in CHF – inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

