



MANUD

MENU

MANUD FRÜHSTÜCK

VON 9:00 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 HAUSGEMACHER KONFITÜRE		7 CHF
	JUMI'S KÄSE DAZU	+ 4 CHF



MANUD MITTAG

VON 12:00 BIS 17:00

TAGESSUPPE

Frisch & hausgemacht

16 CHF

MANUD STYLE

BAHN MI

Baguette gefüllt mit
Schweizer Schweinefleisch in
dünnen Scheiben, frischer
Salat, Mayo, hausgemachte
sweet-chilli Sauce,
frittierte Zwiebeln

REGULAR

14 CHF



VEGETARISCH

12 CHF

RICE BOWL

Gedämpfter japanischer
Reis, weich gekochtes
Ei, Nori, Salat,
Pickles,
Topping des Tages

28 CHF

HANDGEMACHTE

GYOZA

5 STK

Gebratene Dumplings
gefüllt mit Kohl,
dazu ein
hausgemachter,
scharfer Dip

SCHWEINEFLEISCH



VEGETARISCH

16 CHF

PINSA

AB 12:00

THE LOCAL

Walliser
Trockenfleisch,
karamellisierte
Birnen, Rucola,
Geisskäse und
Baumnüsse 22 CHF

EINEN KLEINEN
SALAT DAZU?

8.50 CHF

THE NORMALO

Tomatensauce,
verschiedene
Tomaten,
Büffelmozzarella,
frischer Basilikum

19 CHF

MANUD APERO

**GEMISCHTE
PLATTE**

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

27 CHF

ITALIENISCHE
OLIVEN ODER
HAUSGEMACHTE
NUSSMISCHUNG
DAZU?

5 CHF

**V PINSA THE
APERIO**

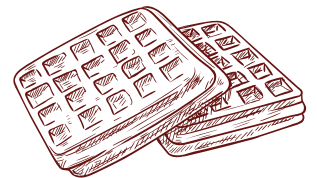
Olivenöl,
frischer Rosmarin,
Fleur de Sel

8 CHF

MANUD 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



TAGESKUCHEN Hausgemacht 6.5 CHF

GLACE	EINE KUGEL	3.5	CHF
	ZWEI KUGELN	5.5	CHF

SCHON PLÄNE FÜR HEUTE
ABEND?
RESERVIERE DEINEN TISCH
UND GENIESSE UNSER
KOMPLETTES IZAKAYA
MENÜ!

027 967 2020
reservation@manud.ch

MANUD DINNER

IZAKAYA

SNACKS/STARTER VON 18:00

EDAMAME ♡ Gewürzt mit Fleur
de Sel &
Shichimi 8 CHF

HANDGEMACHTE Gebratene Dumplings
GYOZA gefüllt mit Kohl, dazu
5 STK ein hausgemachter,
schafer Dip

♡ **SCHWEINEFLEISCH** 16 CHF
VEGETARISCH

CHICKEN Knusprig frittierte
KARAAGE Pouletschenkeli mit
6 STK Yuzu Mayo 16 CHF

SAHIMI Tägliche Auswahl
MORIAWASE an Sashimi 30 CHF

TOSAZU Schweizer Forelle
FORELLE mariniert in
Tosazu Essig,
Forellenrogen,
knuspriger Enoki 14 CHF

SIDES

PICKLES ♡ Eine Auswahl an
hausgemachten Pickles 8 CHF

REIS ♡ Gedämpfter
Akitakomachi Reis
aus Japan 6 CHF
CURRY SAUCE DAZU +5 CHF

MISO ABUERGINE ♡ Gebackene Aubergine
mit herzhafter Miso,
Sesam und Schnittlauch 14 CHF

KINIPRA DAIKON ♡ Knusprige Daikonschale,
Bambussprossen, Karotten
und Bohnensprossen in
einer süßen Sojasauce,
garniert mit Sesam und
Walnüssen 11 CHF

**DAILY
SPECIAL** Frag einfach
unser Personal
für Specials

IZAKAYA

BIGGER

VON 18:00

GYUTAN-DON	Reis Bowl garniert mit gebratener Rinderzunge, Gochujang-Sauce und ein Ramen Ei	26 CHF
UNDON MUSHROOM	Dicke Weizennudeln in einer mit Konbu aufgegossenen Crème, Nori, geröstete Pilze	28 CHF
TERIYAKI TURBOT	Gebratenes Steinbutt- filet, glasiert in einer dicken Teriyaki-Sauce, Sansho Pfeffer, hausgemachter, eingelegter Ingwer	32 CHF
TONKATSU	Schweizer Schweineschnitzel in Panko-Kruste, serviert mit Tonkatsu-Sauce und frischem Beilagensalat	32 CHF

UNSERE APERO TIPPS



SPRITZ

GINGER APPLE Ingwerer, Apfelsaft,
Prosecco

13 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 Aprikosensaft,
Zitronensaft,
Sprudelwasser
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
MATTHERRHORN FLEISCH	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