



MANUD

LUNCH MENU



UNSER FLEISCH KOMMT AUS

SCHWEIN SCHWEIZ

POULET SCHWEIZ

RIND SCHWEIZ

UNSERE FISCHE SCHWIMMEN IN

LACHS NORDSEE

ZANDER SCHWEIZ – WALLIS



GLUTENFREI



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



ALKOHOLFREI

UNSER PERSONAL GIBT DIR GERNE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE

MANUD STYLE ASIAN TAPAS

Interessiert an unserer Abendkarte?

Sprich uns gerne an

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF – INKLUSIVE 8,1% MWST

WIFI PASSWORD:
Manud2021

UNSERE BESTEN HOUSE DRINKS



APRIKOSEN THYMIAN SPRITZ

Hausgemachter Thymiansirup,
Aprikosensaft, Prosecco, Zitrone 13.5 CHF

GLÜHWEIN

Hausgemachter Glühwein
mit Schuss 8 CHF
14 CHF

AMOR FATI

Indian Pale Ale 8 CHF

GOLDEN OAT MILK

Hausgemachter Kurkuma-
Ingwermix, Hafermilch, Honig 13 CHF

MOCKTAIL

Aprikosensaft, Zitronensaft,
Tonic, Sprudelwasser 9.5 CHF

CACAO RITUAL

Roher Kakao, Zimt, Chili, Kardamom 7.5 CHF

MANUD CHOICE

Wochen-Drink Special Frag uns!

MITTAG

MENU

Ab 12:00

EDAMAME



Mariniert mit Sojasauce,
Sesamöl und knusprigem
Knoblauch

8.00 CHF

MANUD STYLE BAHN MI

Baguette gefüllt mit Salat,
Mayo, hausgemachter Sweet-Chili-
Sauce, frittierte Zwiebeln,
Rotkohl, Koriander

IN SOJA GESCHMORTER SCHWEINEHALS
ODER TOFU 

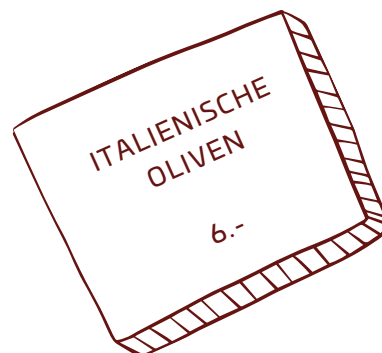
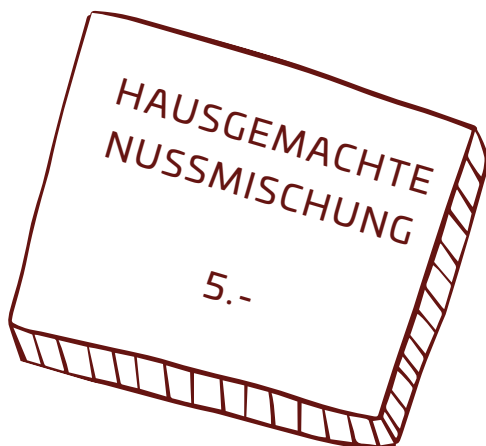
18 CHF

TAGESSUPPE



HAUSGEMACHT

14 CHF

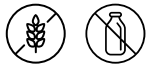


MITTAG

MENU

Ab 12:00

TOM KHA CURRY




Thailändische Currysuppe
mit Kokosnussmilch,
Shiitake-Pilzen, Gemüse und

PULLED CHICKEN ODER TOFU  22 CHF
WEISSER REIS DAZU +6 CHF

RICE BOWL




Gedämpfter japanischer Reis,
weich gekochtes Ei, Nori,
Salat, Pickles, Ponzu-Sauce und

TERIYAKI CHICKEN 29 CHF
SÜSSER TOFU  29 CHF
ODER LACHS SASHIMI 29 CHF

CHINESISCHE NUDELN



Eiernudeln an schwarzer
Bohnen-Sauce mit Knoblauchöl 

ODER 21 CHF

an einer Thai- Bolognese
mit Sojasauce 24 CHF

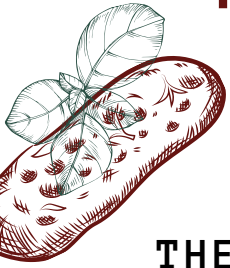
EIN BISSCHEN SCHÄRFE?

- HAUSGEMACHTE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI ÖL 1.5 CHF

MENU

Ab 12:00

MITTAG



PINSA THE APERO



Knuspriges Sauerteig-Foccacia,
Olivenöl, frischer Rosmarin,
Fleur de Sel

8 CHF

+HAUSGEMACHTES HUMMUS +6 CHF

PINSA THE LOCAL

Knuspriges Sauerteig-Foccacia
mit hausgemachter Crème fraîche,
Walliser Trockenfleisch,
karamellisierten Birnen,
Cironé Hartkäse, Rucola

22 CHF

PINSA WINTER



Knuspriges Sauerteig-Foccacia
mit hausgemachter Crème fraîche,
Kürbis, Feta, Federkohl und
Sesam

20 CHF

FÜR DIE KLEINSTEN



MINI RICEBOWL

Reis, Poulet, Gurken, Karotten, Currysauce

10 CHF

MINI NOODLE BOWL

Reisnudeln & Gemüse

8 CHF

MENU

SÜSSES

TAGESKUCHEN HAUSGEMACHT 7.5 CHF

WAFFELN



NATUR 8 CHF
SCHOGGISAUCE + 2 CHF
AHORNSIRUP + 2 CHF
GLACE + 4 CHF
ZIMT UND ZUCKER + 0.5 CHF
RAHM + 1 CHF

GLACE 1 KUGEL 4.00 CHF
2 KUGELN 6.00 CHF
3 KUGLEN 8.00 CHF

SCHOGGI - VANILLE
ERDBEER - MATCHA GLACE
oder APRIKOSEN SORBET

MENU

ab 18:00

ABEND

ZUM TEILEN

KLEINERE ASIATISCHE TAPAS

EDAMAME



Mariniert mit Sojasauce,
Sesamöl und knusprigem
Knoblauch

8 CHF

ASIA TATAR



Asiatisch mariniertes
Rindstatar mit eingelegtem
Gemüse und Pinsabrot

23 CHF

ODER

Vegi Tatar aus geröstetem
Blumenkohl

19 CHF

SEIDENTOFU



Zarter Seidentofu mit
würzigem Soja-Chili
Dressing

15 CHF

KÜRBIS



Pikanter Kürbis mit
Cashewnüssen und Sesam
Sauce

16 CHF

LACHS

Gebackener Lachs auf
Spinat an Austernsauce
und Reis







24 CHF

MENU

ab 18:00

ABEND

GRÖSSERE ASIATISCHE TAPAS

- SZECHUAN
AUBERGINE**
   Geschmorte Aubergine
dazu Tomaten-Szechuan Sugo
und Miso 16 CHF
- CHICKEN
TERIYAKI**
 Teriyaki vom Pouletschenkel
mit Thai Coleslaw Salat und
Kokosnuss-Chili Dressing 25 CHF
- RINDSCURRY
<MANUD>**
 Aus der Küche Kashmirs
inspirierte hausgemachte
Curry Mischung mit zartem
Rindfleisch und Gemüse 34 CHF
- SWISS
ZANDER**
 Pochierter Zander auf
geschmortem Weisskohl mit
Miso und Shiitake, dazu
Ingwer-Frühlingszwiebel
Sauce und Shiro Dashi 36 CHF

FRAGEN SIE UNS NACH UNSEREM
DAILY SPECIAL DISH

MENU

ab 18:00

ABEND

SIDES

GEDÄMPFTER WEISSER SUSHIREIS 6 CHF

PARFÜMIERTER SUSHIREIS 8 CHF
mit Zitronengras, Ingwer und Kaffir

HAUSGEMACHTES KIMCHI 7 CHF

SWEETS

CHAIFOGATO Vanille Glacé mit hausgemachtem Chai 8 CHF

DESSERT-SPECIAL HAUSGEMACHTE SÜSSE VERSUCHUNG

GLACE 1 KUGEL 4 CHF
2 KUGELN 6 CHF
3 KUGLEN 8 CHF

SCHOGGI - VANILLE
ERDBEER - MATCHA
oder APRIKOSEN SORBET