



MANUD

FOOD AND WINE



UNSER FLEISCH KOMMT AUS

SCHWEIN SCHWEIZ

POULET SCHWEIZ

RIND SCHWEIZ

UNSERE FISCHE SCHWIMMEN IN

LACHS SCHOTTLAND



GLUTENFREI



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI

UNSER PERSONAL GIBT DIR GERNE AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF – INKLUSIVE 8,1%
MEHRWERTSTEUER

WIFI PASSWORD:
Manud2021

SNACKS

MENU

Ab 12:00

EDAMAME



Mit hausgemachtem
Knoblauchöl, Sesam und
Ponzu

8 CHF

HAUSGEMACHTES KIMCHI



Fermetierter Chinakohl,
Karotten, Ingwer und
Chili

7 CHF

PINSA THE APERIO

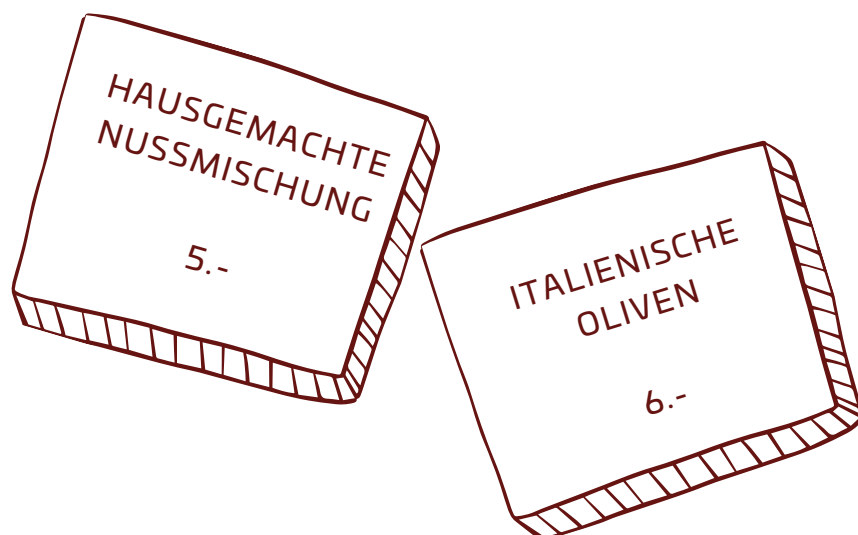


Sauerteig-Foccacia,
Olivenöl, Rosmarin,
Fleur de Sel

8 CHF

+HAUSGEMACHTES HUMMUS

+6 CHF



M E N U

B I G G E R

MANUD STYLE BAHN MI

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

PULLED PORK ODER TOFU  18 CHF

TOM KHA CURRY



Thailändische Currysuppe
mit Koskosnussmilch,
Shiitake-Pilzen, Gemüse und

PULLED CHICKEN ODER TOFU  22 CHF

WEISSER REIS DAZU +6 CHF



PINSA THE LOCAL

Knuspriges Sauerteig-Foccacia
mit hausgemachter Crème Fraîche,
Walliser Trockenfleisch,
karamellisierten Birnen,
Schweizer Cheddar, Rucola 22 CHF

PINSA THE GARDENER

Knuspriges Sauerteig-Foccacia
mit hausgemachter Crème Fraiche,
Parmesan, grilliertem Gemüse,
Olivenöl, Meersalz 19 CHF

KLEINER SALAT DAZU +7 CHF

M E N U

CHINESISCHE NUDELN



Eiernudeln an schwarzer
Bohnen-Sauce mit Knoblauchöl 

21 CHF

ODER

an einer Thai-Beef-Bolognese
mit Sojasauce

24 CHF

SOMMER SALAT



Frischer Salat, Rucola,
grilliertes Gemüse,
Sonnenblumenkernen,
Sesam-Dressing

OHNE TOPPING 

18 CHF

MIT EINEM TOPPING DEINER WAHL

26 CHF

RICE BOWL



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

MIT EINEM TOPPING DEINER WAHL

29 CHF

TOPPINGS

- TERIYAKI CHICKEN
- SÜSS MARINIERTER TOFU 
- LACHS SASHIMI

M E N U

EIN BISSCHEN SCHÄRFE?

- HAUSGEMACHTE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI ÖL 1.5 CHF

FÜR DIE KLEINSTEN



MINI RICEBOWL

Reis, Poulet, Gurken, Karotten, Currysauce

10 CHF

MINI NOODLE BOWL

Reisnudeln & Gemüse

8 CHF

M E N U

S Ü S S E S

TAGESKUCHEN	Hausgemacht	7.5 CHF
--------------------	-------------	---------

CHAIFOGATO	Vanille Glace mit hausgemachtem Chai	8 CHF
-------------------	--------------------------------------	-------

WAFFELN	NATUR	8 CHF
----------------	-------	-------



SCHOGGISAUCE	+ 2 CHF
--------------	---------

AHORNSIRUP	+ 2 CHF
------------	---------

GLACE	+ 3.5 CHF
-------	-----------

ZIMT UND ZUCKER	+ 0.5 CHF
-----------------	-----------

RAHM	+ 1 CHF
------	---------

GLACE	1 KUGEL	3.50 CHF
--------------	---------	----------

	2 KUGELN	5.50 CHF
--	----------	----------

	3 KUGLEN	7.50 CHF
--	----------	----------

SCHOGGI

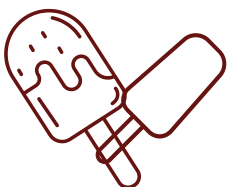
VANILLE

MOCCA

HIMBEER

APRIKOSEN

STÄNGELI GLACE



Hausgemachte, vegane Stängeli
Glace aus Belp (BE)

Schau dir unsere Sorten beim
Glacewagen an!

4 CHF



MANUD

FOOD AND WINE



OUR MEAT COMES FROM

PORK SWITZERLAND

CHICKEN SWITZERLAND

BEEF SWITZERLAND

OUR FISH SWIM IN

SALMON SCOTLAND



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



LACTOSE FREE

WE WILL HAPPILY INFORM YOU ABOUT ANY POSSIBLE ALLERGENS

ALL PRICES ARE IN CHF – INCLUDING 8,1% VAT

WIFI PASSWORD:
Manud2021

SNACKS

M E N U
from 12:00

EDAMAME



With homemade crispy
garlic oil, sesame and
ponzu

8 CHF

HOMEMADE WHITE KIMCHI



Fermented Chinese
cabbage, carrots,
ginger and chili

7 CHF

PINSA THE APERIO

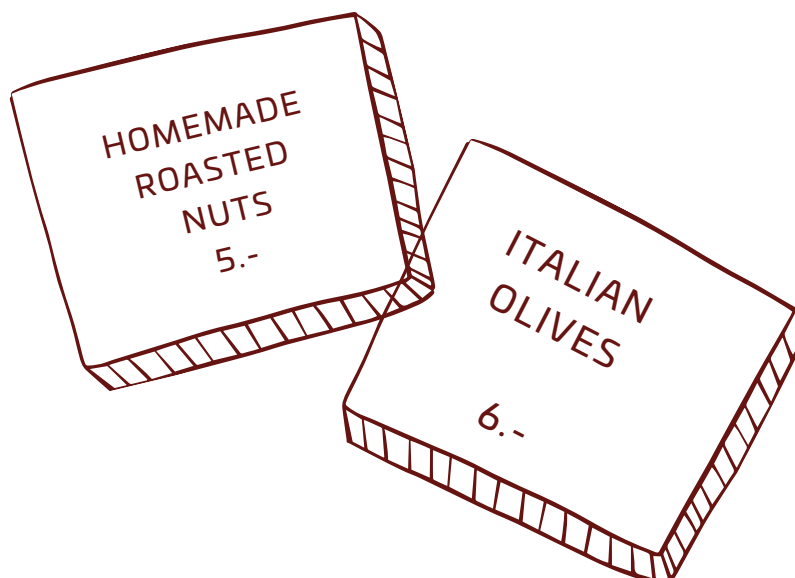


Sourdough foccacia,
olive oil, fresh rosemary,
Maldon sea salt

8 CHF

ADD HOMEMADE HUMMUS

+6 CHF



M E N U

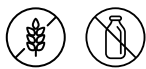
B I G G E R

MANUD STYLE BAHN MI

Baguette filled with salad,
mayo, homemade sweet-chili
sauce, red cabbage, fried
onions, coriander

PULLED PORK OR TOFU  18 CHF

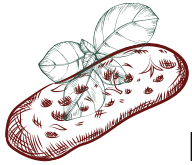
TOM KHA CURRY



Thai curry soup
with coconut milk,
shiitake mushrooms,
vegetables and

PULLED CHICKEN OR TOFU  22 CHF

ADD WHITE RICE +6 CHF



PINSA THE LOCAL

Crispy sourdough foccacia
with wild garlic crème fraîche,
Valais dried meat, caramelised
pears, Swiss Cheddar Cheese,
rocket 22 CHF

PINSA THE GARDENER



Crispy sourdough foccacia with
homemade crème fraîche, parmesan,
grilled vegetables, olive oil,
sea salt 19 CHF

ADD A SMALL SALAD +7 CHF

M E N U

CHINESE NOODLES



Egg noodles with black bean-sauce and garlic oil V 21 CHF

OR

with Thai minced beef and soy sauce 24 CHF

SUMMER SALAD



Fresh salad, rocket, grilled vegetables, sunflower seeds, sesame sauce

WITHOUT TOPPING V 18 CHF

WITH A TOPPING OF YOUR CHOICE 26 CHF

RICE BOWL



Steamed Japanese rice, soft-boiled egg, nori, salad, pickles

WITH A TOPPING OF YOUR CHOICE 29 CHF

TOPPINGS

- TERIYAKI CHICKEN
- SWEET MARINATED TOFU V
- SALMON SASHIMI

M E N U

LOVE IT SPICY?

- HOMEMADE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI OIL 1.5 CHF

FOR THE KIDS



MINI RICEBOWL

Rice, chicken, cucumber, carrots, curry sauce
10 CHF

MINI NOODLE BOWL

Rice noodles & vegetables
8 CHF

M E N U

SWEETS

DAILY CAKE Homemade 7.5 CHF

CHAIFOGATO Vanilla ice cream 8 CHF
with homemade chai

WAFFLES



PLAIN 8 CHF
CHOCOLATE SAUCE + 2 CHF
MAPLE SIRUP + 2 CHF
ICECREAM + 3.5 CHF
CINNAMON & SUGAR + 0.5 CHF
WHIPPED CREAM + 1 CHF

ICE CREAM

1 SCOOP 3.50 CHF
2 SCOOPS 5.50 CHF
3 SCOOPS 7.50 CHF

CHOCOLATE

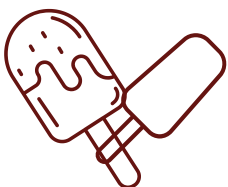
VANILLA

COFFEE

RASPBERRY

APRICOT

STÄNGELI GLACE



Homemade, vegan ice cream on a stick from Belp (BE)

Take a look at our varieties at the ice cream cart! 4 CHF