



MANUD

**DINNER MENU
AND WINE**



UNSER FLEISCH KOMMT AUS

SCHWEIN SCHWEIZ

POULET SCHWEIZ

RIND SCHWEIZ

UNSERE FISCHE SCHWIMMEN IN

LACHS NORDSEE

ZANDER SCHWEIZ – WALLIS

UNSER BROT WIRD GEBACKEN IN

BROT BÄCKEREI FUCHS – ZERMATT

PINSA ITALIEN



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



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 8 CHF
mit Schuss 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

ADAM & UVA



Bio Traubenschorle 5.5 CHF

MANUD CHOICE

Wochen-Drink Special Frag uns!

MITTAG

MENU

Ab 12:00

EDAMAME



Mariniert mit Sojasauce,
Sesamöl und knusprigem
Knoblauch

8 CHF

MANUD STYLE BAHN MI

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

IN SOJA GESCHMORTER SCHWEINEHALS
ODER TOFU 

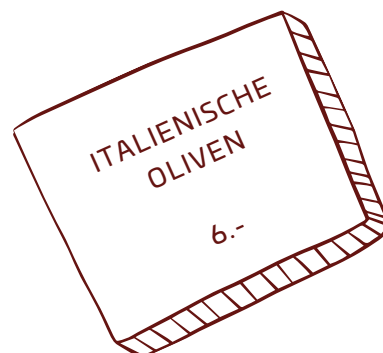
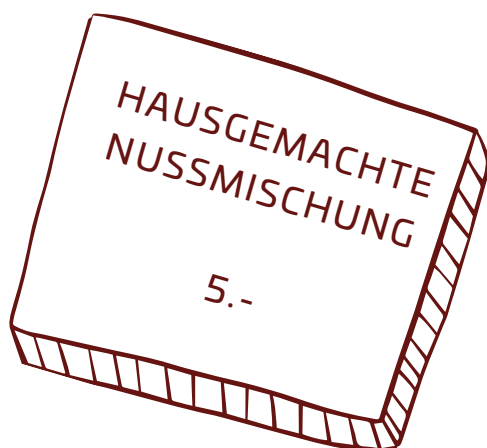
21 CHF

TAGESSUPPE



HAUSGEMACHT

14 CHF



MITTAG

MENU

Ab 12:00

TOM KHA CURRY



Thailändische Currysuppe
mit Kokosnussmilch,
Shiitake-Pilzen, Gemüse und

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

SÜSSER TOFU

ODER LACHS SASHIMI 29 CHF

CHINESISCHE NUDELN



Eiernudeln an schwarzer
Bohnen-Sauce mit Knoblauchöl

ODER 22 CHF

an einer Thai- Bolognese
mit Sojasauce

25 CHF

EIN BISSCHEN SCHÄRFE?

- HAUSGEMACHTE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI ÖL 1.5 CHF

M E N U

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

M E N U

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

M E N U

ab 18:00

A B E N D

ZUM TEILEN – ASIATISCHE TAPAS

EDAMAME



Mariniert mit Sojasauce,
Sesamöl und knusprigem
Knoblauch

8 CHF

ASIA TATAR



Asiatisch mariniertes
Rindstatar, eingelegtes Gemüse
und Pinsabrot

23 CHF

GERÖSTETER BLUMENKOHL



Vegi Tatar aus geröstetem
Blumenkohl, eingelegtem Gemüse
und Pinsabrot

19 CHF

LACHS



Lachs-Sashimi mit chinesischem
Gurken-Edamame Salat
und grünes Curry Espuma

23 CHF

ODER

SEIDENTOFU



Zarter Tofu anstelle von Lachs

18 CHF

KÜRBIS



Hokaido Kürbis mit
Cashewnüssen und Sesam
Sauce

16 CHF

ABEND

MENU

ab 18:00

GRÖSSERE ASIATISCHE TAPAS

MISO AUBERGINE



Geschmorte Aubergine
überbacken mit Miso

16 CHF

SWISS ZANDER



Pochierter Zander auf geschmortem
Weisskohl und Shiitake, dazu
Ingwer-Frühlingszwiebel Sauce und
Shiro Dashi

36 CHF

RINDSCURRY <MANUD>



Aus der Küche Kashmirs
inspirierte hausgemachte
Curry Mischung mit zartem
Rindfleisch und Gemüse

34 CHF

SWISS MAPO TOFU



Schweizer Tofu und
Rindshackfleisch an würziger
Tomaten Szechuan Sauce

28 CHF

Ohne Rindsfleisch  

23 CHF

CHICKEN TERIYAKI



Teriyaki vom Pouletschenkel
mit Thai Coleslaw Salat und
Kokosnuss-Chili Dressing

25 CHF

FRAGEN SIE UNS NACH UNSEREM
DAILY SPECIAL DISH

ABEND

MENU

ab 18:00

SIDES

GEDÄMPFTER WEISSER SUSHIREIS 6 CHF

EIERNUDELN 7 CHF
an knusprigem Knoblauch-Sesam Öl

HAUSGEMACHTES KIMCHI 7 CHF

SWEETS

CHAIFOGATO Vanille Glacé mit 8 CHF
hausgemachtem Chai

DESSERT- HAUSGEMACHTE SÜSSE VERSUCHUNG
SPECIAL

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

SCHOGGI – VANILLE
ERDBEER – MATCHA
oder APRIKOSEN SORBET



MANUD

MENU

FOOD & WINE



OUR MEAT COMES FROM

PORK SWITZERLAND

CHICKEN SWITZERLAND

BEEF SWITZERLAND

OUR FISH SWIM IN

SALMON NORTH-SEA

ZANDER SWITZERLAND – VALAIS

OUR BREAD IS BAKED IN

BREAD BAKERY FUCHS – ZERMATT

PINSA ITALY



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGETARIAN



ALCOHOL FREE

WE WILL HAPPILY INFORM YOU ABOUT ANY POSSIBLE ALLERGENS

MANUD STYLE ASIAN TAPAS

Interested in our Dinner Menu?

Feel free to ask us

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

WIFI PASSWORD:
Manud2021

OUR BEST HOUSE DRINKS



APRICOT THYME SPRITZ

Homemade thyme syrup, apricot juice, lemon juice

13.5 CHF

MULLED WINE

Homemade mulled wine
with a kick

8 CHF

14 CHF

AMOR FATI

Indian Pale Ale

8 CHF

GOLDEN OAT MILK



Homemade curcuma- ginger mix,
oat milk, honey

13 CHF

MOCKTAIL



Apricot juice, homemade thyme
syrup, lemon juice, tonic water

9.5 CHF

ADAM & UVA



Bio sparkling grape juice

5.5 CHF

MANUD CHOICE

Weekly-Special Drinks

Ask us!

LUNCH

M E N U

12:00

EDAMAME



Dressed in sesame-oil,
soy sauce and crispy
garlic

8 CHF

MANUD STYLE BAHN MI

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

PULLED PORK OR TOFU 

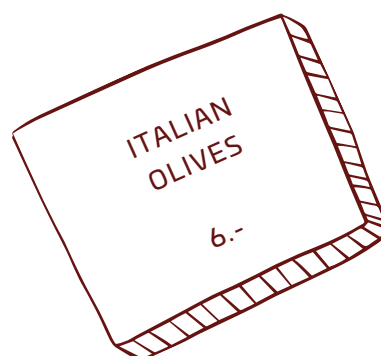
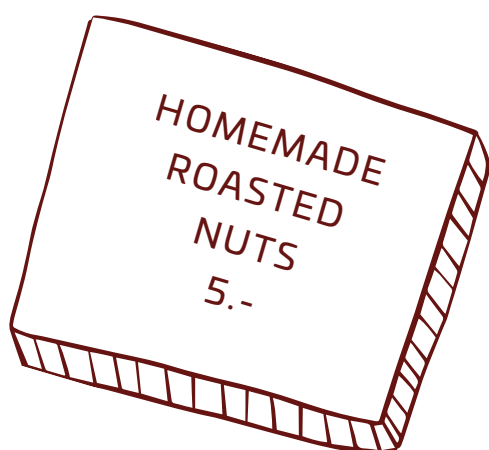
21 CHF

SOUP OF THE DAY



HOMEMADE

14 CHF



LUNCH

M E N U

from 12:00

TOM KHA CURRY



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

CHICKEN OR TOFU 22 CHF
ADD WHITE RICE +6 CHF

RICE BOWL



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

TERIYAKI CHICKEN

SWEET TOFU ♡

OR SALMON SASHIMI 29 CHF

CHINESE NOODLES



Egg noodles with black bean-
sauce and garlic oil ♡ 22 CHF

OR

with Thai minced meat and 25 CHF
soy sauce

LOVE IT SPICY?

- HOMEMADE SRIRACHA SAUCE 2 CHF
- CHILI OIL 1.5 CHF

LUNCH

MENU from 12:00



PINSA THE APERO



Crispy sourdough foccacia,
olive oil, fresh rosemary,
maldon sea salt

8 CHF

ADD HOMEMADE HUMMUS

+6 CHF

PINSA THE LOCAL

Crispy sourdough foccacia with
homemade crème fraîche,
Valais dried meat, caramelised
pears, cironé hard cheese,
rocket

22 CHF

PINSA THE WINTER



Crispy sourdough foccacia with
homemade crème fraîche, pumpkin,
feta cheese, kale and
sesame

20 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

WAFFLES



PLAIN

8 CHF

CHOCOLATE SAUCE

+ 2 CHF

MAPLE SYRUP

+ 2 CHF

ICECREAM

+ 4 CHF

CINNAMON & SUGAR

+ 0.5 CHF

WHIPPED CREAM

+ 1 CHF

ICE CREAM

1 SCOOP

4.00 CHF

2 SCOOPS

6.00 CHF

3 SCOOPS

8.00 CHF

CHOCOLATE – VANILLA
★ STRAWBERRY– MATCHA ICE CREAM ★
or APRICOT SORBET

DINNER

MENU

from 18:00

TO SHARE – ASIAN TAPAS

EDAMAME



Dressed in sesame oil,
soy sauce and crispy garlic

8 CHF

ASIA TATAR



Asian-inspired beef tatar,
homemade pickles and pinsabread

23 CHF

ROASTED CAULIFLOWER



Vegi tatar from roasted
cauliflower, homemade pickles
and pinsabread

19 CHF

SALMON



Salmon sashimi with chinese
cucumber-edamame salad and green
curry espuma

23 CHF

OR

TOFU



Silky tofu instead of Salmon

18 CHF

PUMPKIN



Hokaido Pumpkin with cashew
nuts and sesame Sauce

16 CHF

DINNER

MENU

from 18:00

BIGGER ASIAN TAPAS

MISO EGGPLANT



Braised eggplant grilled
with miso

16 CHF

SWISS ZANDER



Poached Zander on braised
cabbage with shiitake, ginger-
scallion sauce and Shiro Dashi

36 CHF

BEEF CURRY <MANUD>



Inspired by the kitchen of
Kashmir, homemade curry mix
with tender beef and
vegetables

34 CHF

SWISS MAPO TOFU



Swiss Tofu from the Alps and
minced beef with a tomato-
szechuan sauce

28 CHF

Without beef  

23 CHF

CHICKEN TERIYAKI



Teriyaki chicken with a Thai
coleslaw salad with coconut-
chili dressing

25 CHF

ASK OUR STAFF FOR
THE DAILY SPECIAL DISH

DINNER

MENU

from 18:00

SIDES

STEAMED WHITE SUSHI RICE 6 CHF

EGG NOODLES 7 CHF
with crispy garlic-sesame oil

HOMEMADE KIMCHI 7 CHF

SWEETS

CHAIFOGATO Vanilla ice cream with 8 CHF
homemade chai

DESSERT HOMEMADE SWEET TEMPTATION
SPECIAL

ICE CREAM 1 SCOOP 4 CHF
2 SCOOPS 6 CHF
3 SCOOPS 8 CHF

CHOCOLATE – VANILLA
STRAWBERRY– MATCHA
or APRICOT SORBET